Den Bierproever

De Objectieve Bierproevers zijn lid van de Europese BierConsumenten Unie (EBCU)

Nummer 23

Mei 1991

Bierproevers trofee voor Limburgse Neus

3-maandelijks tijdschrift
Verantwoordelijke uitgever: M. De Raedt, Posdijk 10, 2520 Edegem
Afgiftekantoor: Berchem 1

VZW "De Objectieve Bierproevers"

De technische steekkaart van deze V.Z.W. is de volgende:

De algemene doelstellingen zijn:

» *het behouden van onze Belgische biercultuur;*

» *het organiseren of stimuleren van projecten die het kenbaar maken van de Belgische bieren en hun smaken bevorderen;*

» *het aanklagen van onregelmatigheden t.o.v. de consument.*

Hoe kan men lid worden?

U kan lid worden door het betalen van het jaarlijks lidgeld dat 450,- frank bedraagt (buitenlanders 500,- frank, te betalen cash of met eurocheck). Dit dient gestort te worden op rekening 220-0433369-09 met de vermelding 'lidgeld'. Nederlanders kunnen betalen door 28 gulden te storten op onze girorekening 3443545 ten name van de 'Objectieve Bierproevers' te 'Berchem-België'. Jaarlijks worden dan 4 nummers van "Den Bierproever" naar U opgestuurd. Contactadres : "De Objectieve Bierproevers", Postbus 32, 2600 Berchem 5, België. Men kan ook telefonisch met ons contact opnemen via het telefoonnummer: 03/232.45.38 (vice-voorzitter Dirk Van Dyck).

De V.Z.W. bestaat uit:

Raad van Beheer en verantwoordelijke medewerkers:

Voorzitter: Peter Crombecq - Vice-Voorzitter: Dirk Van Dyck - Secretaris: Jacques Van Camp - Vice-Secretaris: Patrick Van Camp -Groep "Den Bierproever": Leen Boudewijn, Michel Kleemans, Marc Jansen - Penningmeesters: Gert De Raedt, Carl Van De Poel - Ledenadministratie: Marleen De Raedt - Groep "Aktiviteiten": Manu Biront, Luc Quintelier

Redactie "Den Bierproever"

L. Boudewijn / C. Cook / P. Crombecq / I. De Meyer / M. De Raedt / W. Duymelinck / R. Embrechts / M. Jansen / M. Kleemans / J. Van Camp / P. Van Camp / C. Van De Poel / D. Van Dyck / J. Van Maele / J. Van Reusel / W. Verbiest / J. Van den Steen / P. Vingerhoets
Fotografie: Marc Weyers / Manu Biront / J. Van Camp
Eindredactie: Peter Crombecq / Michel Kleemans

Samenwerkende regionale verenigingen

1. De Limburgse Neus, Diesterstraat 55, Tessenderlo, 013/66.10.87
2. Wie Niet Drinkt Sterft, Gentstraat 47, Waasmunster, 052/46.22.76
3. Onder 't Schuim, Rauwelkoven 121, Geel, 014/58.29.38
4. De Dolle Proevers, St. Antoniusstraat 24, Antwerpen, 03/226.48.77
5. Waregem Leeft, Oudenaardse Heerweg 134, Deerlijk, 056/77.53.18
6. De Verlichte Biergeesten,Kazernestraat 88, St. Niklaas, 03/776.66.06
7. 't Brouwershuis, Hazenberg 19, 5131 ZA Alphen (NL), 04258-2612
8. De Objectieve ProefAjuinen, Baron Moyersoenpark 29, Aalst, 053/78.31.14
9. De Heikantse Bierliefhebbers, Aarschotsebaan 72, Heikant-Berlaar, 015/24.12.28
10. De Biersociëteit van St. Niklaas, Postbus 32, Berchem 5

In onderhandeling met:

De Hoofse Gaffel, Hove
De Bierpallieters, Buggenhout
De Tinnen Potten, Geraardsbergen
De Westvlaamse Smaken, Snaaskerke
Les Amateurs de Bières Artisanales, Groothertogdom Luxemburg

De Raad van Beheer (dus niet de auteur) is verantwoordelijk voor de inhoud van alle artikels in deze uitgave tenzij uitdrukkelijk anders is vermeld. Copyright: Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotocopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de eindredactie van de V.Z.W. "De Objectieve Bierproevers".

Inhoud

Voorwoord 2
Sprokkels 4
Nieuwe bieren 6
Nieuws van ... brouwerijen 7
Snippers 13
Bierhuizen 16
Bierproeven: brouwen 18
Bierproeven: de cursus 20
Bierproeven: oud bruinbieren 21
Diversen: Perestrojka, de Golf en het bier 24
Diversen: Kvas, Russisch broodbier 25
Achter de rug: Bosteels 26
Achter de rug: Straffe Hendrik 31
Achter de rug: Begrafenis botteldatum 35
Achter de rug: Jaaroverzicht 1990 38
Achter de rug: Internationale Hovese bierkwis 42
Kroedels 43
Biertaalstrijdwoordenboek 45
Lezers schrijven 46
Stof tot nadrinken: It's the final countdown 48
Akties 50
Akties: trofee van de Bierproevers 55
Akties: verdwijnende brouwerijen 56
Akties: Tsjechisch bier 56
Akties: Uit de bestuurskamer 57
Aktiviteiten 59

Voorwoord

Beste biercollega's

In dit voorwoord moet naast het betrekkelijk goede nieuws, toch weer een portie echte miserie geplaatst worden. Eerst maar het betrekkelijk goede nieuws. Onze brievencampagne is een groot succes. Als kroon op het werk werd op 17 februari de botteldatum door alle bevriende verenigingen en honderden leden ten grave gedragen. Onze collegaverenigingen in de EBCU met PINT in de hoofdrol lieten niet na in eigen land de pers te bespelen en zelfs enkele voor ons onbekende verenigingen gaven persconferenties om steun aan OBP te betuigen. Deze solidariteit betekent een hart onder de riem van onze vereniging. Uiteindelijk reageerden de Ministers zeggende dat zij ons standpunt verdedigd hebben bij de Europese Commissie en dat deze de zaak op dit moment onderzoekt. We richten onze pijlen dus nu rechtstreeks op de Europese Commissie. Deze moet zich uitspreken over de Belgische vraag om voor de speciaalbieren een uitzondering in de wet te voorzien. De commissie had tot 23 januari 1991 tijd om zich hierover uit te spreken en zij heeft dit nog altijd niet gedaan. Om onze bekommernissen op ondubbelzinnige wijze te uiten werden de betrokken EEG-commissarissen persoonlijk aangepakt (zie verder in 'Akties'). Bovendien zijn we op dit moment een Belgische en Europese bierlobby aan het vormen die ons moet steunen in onze strijd voor het behoud van onze Belgische bierkultuur.

De grootste bieronderscheiding van België 'de Trofee van de Bierproevers', werd uitgereikt aan de biervereniging 'De Limburgse Neus' voor haar onafgebroken inspanningen om op regionaal vlak onze rijke Belgische bierkultuur meer bekendheid te geven. Proficiat, Limburgse Neuzen.

Meer en meer verenigingen uit België en Nederland vragen om zich aan te sluiten bij de Objectieve Bierproevers. Dit is een zeer goede evolutie en het maakt onze vereniging sterker en sterker. Naast 2 Belgische verenigingen uit Snaaskerke en Geraardsbergen zijn er eveneens 2 verenigingen uit het Nederlandse Middelburg en Wolvega. Bovendien is er een samenwerkende vereniging in oprichting in Brussel (eindelijk, zullen velen van onze leden zeggen). Meer informatie over deze vereniging op de voorlaatste pagi-

Voorwoord: vervolg

na van deze bierproever. Brusselaars, meld U, in het Brusselse is er veel te redden. Ondertussen zijn we reeds met 10 verenigingen die zich samen inzetten voor de Belgische bierkultuur. Hartelijk welkom aan onze nieuwkomers de 'Heikantse Bierliefhebbers' en de 'Biersociëteit van St. Niklaas'.

Zeer slecht nieuws is het stopzetten van alle aktiviteiten in brouwerij Callewaert. Deze familiale en traditionele brouwerij die streekbieren zoals Schavuit en Elckerlyc op de markt bracht, diende noodgedwongen het brouwen te stoppen omdat de interesse in haar bieren niet groot genoeg was. Buitenlandse bieren worden verzwolgen maar onze eigen Belgische bieren verdwijnen, omdat ze niet genoeg bekend zijn. Het is de omgedraaide wereld. Het is godgeklaagd. Ondertussen werden ook nog eventjes Martinas en Eylenbosch ontmanteld. Op 6 maanden tijd verdwenen er 6 brouwerijen (Callewaert, Martinas, Eylenbosch, Gielen, Isebaert en Allard). Ook Cnudde denkt (reeds jaren) aan stoppen. Uit de mond van éne mijnheer Van Merloo van Interbrew hoorden we bovendien volgende stelling: "We komen stilaan in een situatie waarin de merken met een marktaandeel van minder dan 5 procent het beter opgeven" !!! (dit zou betekenen dat er van de meer dan duizend merken er nog maximaal 20 overblijven). Indien Interbrew een aktieve rol zou gaan spelen om de kleinere brouwers volgens deze stelling bewust te gaan vernietigen, dan komt OBP in een situatie terecht dat zij zal reageren tegen de brouwgigant met de slagkracht die haar zustervereniging CAMRA zo kenmerkt. OBP zal dit nooit dulden, al gaat zij er zelf aan ten onder.

Daarom is het van zeer groot belang wat onze samenwerkende verenigingen doen. Zij organiseren bierfeesten waar in een gezellige sfeer specialiteiten kunnen geproefd worden uit alle streken van België. Onze voorlopig nog tamelijk rijke bierkultuur dient aan zoveel mogelijk mensen kenbaar gemaakt te worden. Mei, juni en juli zijn de festivalmaanden bij uitstek. Breng zoveel mogelijk mensen naar één van onze talrijke feesten. Elk zieltje dat we winnen is er ééntje meer dat weet wat we aan het verliezen zijn.

Peter Crombecq

Biersprokkels

Soms moet je, OBPer in hart en ... lever zijnde, je als het ware opofferen. Bijvoorbeeld: je maakt een gezonde wandeling met je vrouw, je rust uit in een boscafé en je bestelt daar een biertje, dat je nog niet kende : een Bosbier. Helaas, het lijkt je helemaal geen gezonde drank te zijn, het heeft meer iets van bosbessenstroop als van bier; je vrouw, die helemaal geen bierdrinkster is, proeft ervan en lust het, toch vertikt ze het helemaal op te drinken. Jij zit ermee en met de moed der wanhoop slik je en wurg je het bollekesbier naar binnen. Wat een bierproever lijden kan.

Niet lang nadat ik die botteldatumbegrafenisdoodsbrief ontvangen had, kreeg ik een golfoorlogdoodsbrief in handen. Helemaal onderaan stond reclame voor een Belgische brouwerij! Onder BOMMEN NOCH GRANATEN stond heel kleintjes: drink ara bieren.

NORBERT PONNET, een Meulebeekse enthousiaste OBPer, had speciaal voor de bierproefcursus een paar kruidenbiertjes gebrouwen;zijn BRUSSELS WIT met koreander gekruid, was best te pruimen, ook zijn WARMOES ALE, waarin hij wel iets kwistig met gember had geëxperimenteerd : vooral de kleur van de warmoes was bleek, melkachtig oranje.

In België is brouwerij MARTENS één van de blikvangers: zij beschikt over de modernste bliklijn van Europa.

Een dolle proever, die altijd met tandpijn geplaagd zit, meldde dat POTTERIES BRANCH, een regionale afdeling van CAMRA,niet minder dan 179 bakken Belgisch bier verkocht op hun bierfestival in STOKE-0N-TRENT,daarnaast werd ook nog voldoende eigen bier gedronken.

Bij BOSTEELS stond een vat KWAK drie maanden aangesloten bij wijze van test. Het bewuste vat stond daar geduldig in het gezellige museumpje en was nog goed, wat zeg ik, meer dan half vol. Dertig bierproevers dronken ervan en zijn nog in leven; het bier was niet gesatureerd en zelfs niet verzuurd. Het smaakte wel anders dan het verse bier , dat nadien rijkelijk vloeide.

Een tijdje geleden leed onze secretaris : lumbago. We vroegen ons af of hij te zwaar bier getild had.

Verzamelaars verenig u, we collectionneerden een aantal sprokkels voor u en dachten ze onder de naam collectes af te drukken, doch we kregen er maar één door de strenge censuur: een uitspraak van een ervaren verzamelaar. "ER IS GEEN ENKEL ETIKET DAT MIJ NOG WEERSTAAT!" Zolang het bij etiketten blijft, zullen we hem maar laten losweken en prutsen, hé etiketman (u).

Hoe zit het nu met die verdwaalde Biergeesten, en die van Waregem drinkt, doen zij het nog, en zijn die van onder of boven 't Schuim er al bovenop met hun nieuwe voorzitster? Dat zij het werk van haar voorganger goed verderzet.En bedankt Rudy voor je pionierswerk in de Kempen. Wie niet drinkt, sterf toch niet en de OPA'S , toch nog niet op pensioen ,zeker? De doordravende proevers van Antwerpen zijn door het dolle heen, ze organiseren nog maar eventjes een driedaagse tussendoor en de Neus van Tessenderlo riekt wonderwel sterk, ook in Antwerpen op de bierproefcursus.

Sprokkels: Vervolg

Het dagelijks OBP-bestuur vergadert 's woensdags om de 14 dagen. De post wordt dan doorgelicht, alsook wat nieuwe bieren en prangende problemen worden besproken, zoveel mogelijk opgelost en nadien goed doorgespoeld. We beginnen, eerst de post. Peter neemt de eerste brief: een Hollander, tweede brief: een Hollander, volgende brief: weer nen Hollander, en zo gaat dat door...allemaal Hollanders. Het is rustig in het bierhuis,de enkele klanten luisteren ons af en gniffelen. Plots staat een klant recht, wenkt mij en vraagt in onvervalst Hollands, of wij soms iets tegen Hollanders hebben. Peter hoort het en antwoordt: nee, helemaal niet, we doen maar alsof. Daarop breken langs alle kanten lachsalvo's uit. Vijf minuten later vraagt die Hollander hoe hij zich kan lid maken en dit gebeurt ter plekke. Hij wordt toegejuicht door heel de zaak en wordt aan de bestuurstafel gevraagd om mee te proeven. Jaloers gemompel aan de andere tafels.

LEFFE is een zijriviertje van de Maas en daar is het water bier geworden.

Heeft u misschien al een LAROCHE tripel gedronken? Wel, wij ook niet; wellicht werd een LACHOUFFE bedoeld, en tegelijkertijd gedacht aan een ROCHEFORT.

Vorig jaar kreeg CORSENDONK AGNUS de grote gouden medaille op de 29e wereldselectie van MONDE SELECTION. Laatstgenoemde bekroont jaarlijks het produkt dat beantwoordt aan de beste kwaliteitsnormen der voedingsprodukten. Proficiat, maar welke brouwerij moeten we eigenlijk feliciteren?

FEBREWARY zou de beste brouwmaand zijn, volgens NEWS AND BREWS,het maandelijks tijdschrift van de MALTOSE FALCONS HOMEBREWING SOCIETY,maar onze geuzebrouwers houden het bij maart to start.

Na een zware discussie met Bush, beweerde OBPer VAN MAELE bij hoog en bij laag dat je slakken vangt met bier, ze krijgen er dan een delirium van, alcoholvrij bier is dus niet aan te raden. Doeltreffender is natuurlijk ongebluste kalk, Jan.

Een kwisvraag: noem, in de juiste volgorde, al de brouwerijen waar STEENBRUGGE werd en wordt gebrouwen. Het juiste antwoord: de paters vroeger in hun abdij, brij DULAC, brij LEOPOLD, bij brij LOOTVOET, brij-COSTENOBLE en brij Het Hamerken, nu DE GOUDEN BOOM.

Laatst hoorde ik op de radio LOUIS VERBEECK (BRT2 27/2/91) met een cursiefje over alcoholvrij bier. Zelf geen amateur van nabier zijnde, had ik met de auteur te doen , toen hij vertelde hoe hij 'bekakt' aan de hoek van de toog 'doorgekookte kattepis' stond te drinken.

De HOP is niet alleen een snelgroeiende klimplant, maar tevens de naam van een vogel, die ook stronthaan genoemd wordt, daar hij verzot is op paardevijgen en ook omdat het vrouwtje en de jongen bij gevaar drek spuiten uit de stuitklier. Deze vuile vogel is samen met het Brabants trekpaard uit ons land verdwenen.

Om het tapbier rein te houden,komen ze in ons land regelmatig de bierleidingen kuisen.In Nederland doet de TAPWACHT dit, bij ons de man die de leidingen onderhoudt, wij kennen wel de Nachtwacht (Rembrandt), maar dat mooie woord tapwacht was ons onbekend.

L.

Nieuwe Bieren

1991 deel 1

	Bier	Brouwerij
*	Cuvée spéciale du collectionneur	Abbaye des Rocs (Brasserie de l')
*	Fonds de Quarreux	Abbaye des Rocs (Brasserie de l')
	Big Chouffe	Achouffe (Brasserie d')
	Chouffe medium	Achouffe (Brasserie d')
*	Tourtel blond	Alken-Maes (zetel Alken)
	Dommelsch NA	Artois
	Masterbrau pils	Bavik - De Brabandere
	Verrebroekse Flip	Bios
*	Brabantiæ	Cantillon
*	Cuvée De Dolle Proevers	Cantillon
*	Cuvée Mozart	Cantillon
	Pee Klak special	Crombé
	Doopbier	De Dolle Brouwers
*	Trio	De Koninck
	Cularo (Le)	Dupont
	Cuvée du Centenaire de l'Ecole Communale	Dupont
	Knokkenaere	Dupont
	Moinette des Iguanodons de Bernissart	Dupont
	Spéciale Grand Siècle	Dupont
	Abbaye de Dieleghem brune (magnum)	Friart
	Marquise (La) blonde	Huyghe L.
	Marquise (La) brune	Huyghe L.
	Marquise (La) triple	Huyghe L.
	Robeline 8	Huyghe L.
	Pavé de l'Ours (La)	La Binchoise
	Ginder ale	Lamot
	Aldegondoise (L')	Lefèbvre
	Sezoens blond	Martens
	Superieur pils	Martens
	Cuvée de Lefty	Moortgat
	Brigand	Onbekende brouwer
	Nounou munt	Onbekende brouwer
	Pissenlit	Fantôme
	Martin's pale ale	Palm
*	Sublim light	Piessens

Nieuwe bieren: Vervolg

	Delicieuse (La)	Silly (Brasserie de)
*	Steedje 5 jaar	Steedje
	Kapellekes	Sterkens
	Cuvée Maphys	Timmermans N.V.
	Harelbekenaar van de abdijhoeve - wit	Van Eecke
*	Eirbissem	Van Honsebrouck
	Cuvée du dixieme Anniversaire	Vapeur (Brasserie à)
	Devroux	Vapeur (Brasserie à)
	Etoile (La spéciale)	Vapeur (Brasserie à)
	Piste aux espoirs (La)	Vapeur (Brasserie à)
	Cuvée de V.E.S.	Verhaeghe
*	Antiek	Vieille Villers

*** Twee originele brouwsels van Jean-Pierre Eloir (met botteldatum en Bierproever erop) *** *La Chouffe in middelgrote en grote flessen heten Medium en Big Chouffe* *** Vanaf 1 mei wordt de blonde Tourtel in Alken gebrouwen *** *Het Nederlandse Dommelsch N.A. wordt in Jupille gebrouwen net als alle andere N.A. bieren van de groep* *** In tegenstelling tot lopende geruchten wordt het muntbier Nounou niet bij Bios gebrouwen *** *Brabantiæ wordt gebrouwen ter gelegenheid van de koningsfeesten en is een mengeling van oude lambiek die gerijpt heeft op oude portovaten, Cuvée Mozart is een fruitlambiek (kriek en framboos) met een snuifje vanille; einde april kan een witbier van spontane gisting worden verwacht* *** De Pee Klak bieren schijnen allemaal van Crombé te komen en proeven naar reeds bestaande brouwsels *** *Doopbier is Boskeun* *** Brouwerij De Koninck brouwt voor het eerst een tweede bier. Ter gelegenheid van Pasen bracht het een tripelachtig bier van 7.5 vol%alc op de markt. Enkel te proeven in Antwerpen *** *Nog wat etiketbieren van Dupont, Lefèbvre, du Bocq, Martens (Sezoens blond is pils), A Vapeur* *** Hun nieuwe bieren zijn telkens varianten op de originele brouwsels en zijn dus telkens licht verschillend *** *Piessens gaat tijdens de Sublimfeesten de Sublim light op de markt brengen, OBP is erbij (zie verder bij Aktiviteiten)* *** Ter gelegenheid van haar 5-jarig bestaan brengt 't Steedje een éénmalig brouwsel uit, dat ze aan het publiek zal aanbieden tijdens de brouwerijfeesten te Ettelgem op 5, 6 en 7 juli *** *Harelbekenaar -wit wordt eigenlijk verkocht onder de naam 'pater' maar in tegenstelling met zijn naamgenoot zit er Watou's witbier in de fles* *** Eirbissem is de nieuwe naam van het vroegere Bezebier (Aardbeibier) ***

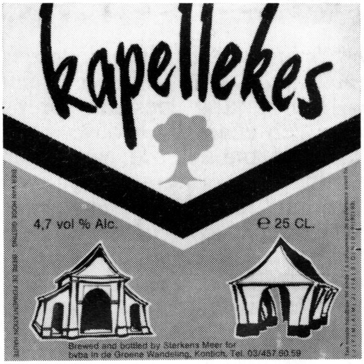
Nieuws van ... ex-brouwerij Martinas

Brouwerij Martinas is volgens de planning van Interbrew op 1 april gesloten (spijtig genoeg geen grap). De bieren zijn verhuisd naar Lamot te Mechelen. Nu moeten we gewoon afwachten wanneer Ginder-ale hetzelfde bier wordt als Horse-ale en Vieux Temps. De vraag hoelang de pale ale's, scotchen, stouten en christmassen van Campbell's, Bass, Whitbread en Mac Ewans nog verschillend zullen smaken is retorisch. Het antwoord is immers: niet lang.

Nieuws van ... brouwerijen: Vervolg

Nieuws van... ex-brouwerij Eylenbosch

Ook Alken-Maes laat zich niet onbetuigd. De brouwerij van Eylenbosch is nog niet ontmanteld, maar een woordvoerder van brouwerij Maes wist niet of er nog gewerkt wordt. Uit de kuipen van deze lambiekbrouwerij vloeiden pareltjes zoals de gewone ongefilterde geuze, de Festival en de onvolprezen druivengeuze.



Met botteldatum op de kurk en de Bierproever op het rugetiket

Nieuws van... brouwerij Van Honsebrouck

Luc Van Honsebrouck ontkent formeel het bestaan van een Brigand van 5 vol%alc. Deze Brigand bevat bier van spontane gisting!! Wie weet hier meer over?

Kasteelbier, erg gelijkend op Westvleteren 12, bevat 11 vol%alc en is vanaf mei in 33 cl flesjes te verkrijgen.

Nieuws van... brouwerij Palm

Martin's pale ale wordt vanaf heden een Belgisch bier. Zowel het bier in vaten als dat in flessen wordt bij Palm gebrouwen.

Nieuws van ... brouwerij Vieille Villers

Zoals reeds eerder werd gemeld heeft Vieille Villers alle merknamen van Isebaert overgekocht. Zo wordt Antiek nu in Liezele gebrouwen. De brouwinstallatie bleef echter in handen van de oorspronkelijke eigenaar, die ze enkel in bruikleen gaf aan brouwerij Isebaert. Deze oorspronkelijke eigenaar is vast van plan om de brouwerij opnieuw leven in te blazen (meer nieuws verder bij 'Bierhandels').

Nieuws van ... brouwerijen: Vervolg

Nieuws van... een huisbrouwerij in Dilbeek

Vanaf 1 juni zal België een nieuwe huisbrouwerij rijker zijn. In brouwerij Delbecca (Bodegemstraat 158, 1700 Dilbeek, 02/569.44.30) van Toon Denooze, zal Gustaaf Dufour een bier met hergisting op fles (champagnefles) brouwen. Meer informatie in volgende Bierproever.

Nieuws van... ex-brouwerij Allard en Groetembril

De brouwerij van Allard&Groetembril, in faling gegaan tijdens hun 100-jarig bestaan, is opgekocht door het echtpaar Valschaert, beide brouwingenieur. Nadat bleek dat het renoveren van de oude brouwerij veel geld zou kosten, besloten zij om in het naburige dorp Hollain een nieuwe brouwerij te installeren. De naam van de brouwerij : Brunehaut. Het eerste bier dat op de markt zou gebracht worden is de Brunehaut 8 gevolgd door een blond hogegistingsbier met gist op fles.

Nieuws van... brouwerij St. Niklaas

De 25cl Vaartlander wordt bij brouwerij Slaghmuylder gebrouwen met een eigen gistcultuur en Belgische hop. Ondertussen wordt de brouwerij klaargestoomd en men hoopt om in 1992 eindelijk met de eigen produktie te kunnen starten.

Nieuws van... brouwerij Riva

Beste bierproevers, de directie van de brouwerij Riva en Straffe Hendrik hebben uw bezoek aan onze brouwerij Straffe Hendrik ten zeerste gewaardeerd. Dankzij dit bezoek en de gelegde contacten kunnen we nu nog meer dan tevoren de principes van uw vereniging appreciëren. We hopen uw le-

Nieuws van ... brouwerijen: Vervolg

den nog meermaals te mogen ontvangen in onze brouwerijen. Enkele maanden geleden werden onze produkten m.n. "Dentergems Witbier" via de pers uitvoerig in de kijker gezet. De consument werd ervan ingelicht dat het "Dentergems Witbier" een te hoog nitraatgehalte bevatte. Heden ontvingen we een officieel document waaruit blijkt dat de informatie foutief was (zie bijlage). Daar deze verkeerde informatie een negatieve weerklank had op onze verkoop en imago menen we dat zowel brouwerij Riva als de consument aanspraak kan maken op een rechtzetting van deze zaak in uw volgende bierproever. We zijn ervan overtuigd dat deze informatie voor uw leden van grote waarde is. Intussen verblijven wij met de meest voorname hoogachting.

C. LANNOO-DE CLIPPEL

(P.R. & Sales).

Belgische Kamer van Volksvertegenwoordigers - Vragen en Antwoorden. Vraag nr. 299 van de heer Leroy van 7 november 1990.: Bier - Water - Nitraat

Dankzij diverse persartikelen over het nitraatgehalte van het water dat in brouwerijen door de producenten van frisdranken en water wordt gebruikt, heeft het publiek onlangs vernomen dat het nitraatgehalte in een merk gebotteld water en in twee biersoorten die in Vlaanderen worden geproduceerd, hoger ligt dan de Belgische norm (meer dan 50 mg/liter). De staatssecretaris zou bij die gelegenheid de Eetwareninspectie met een onderzoek in die sectoren hebben belast.

- 1. Kan U die berichten bevestigen?
- 2. Is dat onderzoek afgelopen en zo ja, wat zijn dan de voornaamste resultaten ervan?
- 3. Om welke merken gaat het hier? Zijn zij nog steeds in de handel?
- 4. Wordt in dergelijke omstandigheden de consument ingelicht?

Antwoord: Ik heb de eer het geacht lid het volgende mee te delen:

- 1. De resultaten van de analyses van water door de Eetwareninspectie laten toe het geacht lid gerust te stellen. De aanwezigheid van nitraten in voorverpakt water en voor water dat bij de bereiding van levensmiddelen wordt gebruikt, toont aan dat de gemiddelde norm 10,45 mg/liter bedraagt, terwijl de maximumnorm 50 mg/liter is.
- 2. De samenstelling van verpakt water wordt door mijn diensten regelmatig onderzocht. Uit de resultaten van dit jaar bleek dat een merk meer dan 50 mg nitraten per liter bevatte. Dit water is thans niet meer in de handel.
- 3. De resultaten van de analyses van water dat bij de bereiding van bier wordt gebruikt, tonen aan dat de normen worden nageleefd. Ter informatie, de biersoorten die in de wereld worden verhandeld, hebben nitraatgehalten die enigszins hoger zijn (38,6 mg/l) dan de Belgische bieren (23,3 mg/l). De aanwezigheid van nitraat is inderdaad het gevolg van het gebruik van andere stoffen die nitraten bevatten inzonderheid hop. Volgens specialisten van de brouwerijen gaat het hier om een verschijnsel op wereldvlak.
- 4. De analyseresultaten laten toe zich niet bezorgd te maken en geen bijzondere informatie van de verbruikers te beogen.

Nieuws van... Brasserie d' Achouffe

Chouffeleir Quvae anno mm - 9. Weerom experimenteel, zal dit bier ongekende smaakprikkelingen geven aan de smaakpapillen van de bierliefhebbers en de levensgenieters. Wij opteerden dit jaar voor een bitterig speciaalbier van lichte kleur. Voor de hergisting gebruiken wij ditmaal een mengeling van

Nieuws van ... brouwerijen: Vervolg

onze eigenste snelle F1 - Chouffegist + T.H. Gist (Thomas Hardy's Ale). De bittere smaak zal komen door kwistig hopgebruik. Als kruid deden wij beroep op de "Onze-Lieve-Vrouwe-Bedstro", in Duitsland bekend als "Waldmeister" en gebruikt als toevoeging bij het "Berliner Weisse Bier". In het zuiden van de provincie Luxemburg, waar dit kruid in de bossen groeit, wordt dit kruid gebruikt voor de bereiding van een lokaal streekaperitief: de Maitrank. De ingrediënten voor het Chouffeleirbier zijn als volgt: bronwater van de Cedrogne - Pilsenmout - witte kandijsuiker - Joegoslavische hop - Chouffegist - Onze-Lieve-Vrouwe-Bedstro. De sterkte zal traditiegetrouw rond de 9 Vol % alcohol liggen.

Wat met de 6 traditionele spruitjes? Wel, na het gebruik van 6 echte Schaarbeekse spruitjes in 1985, de 6 druppels echte Schaarbeekse spruitjes-extract in 1987 en de 6 druppels echte Schaarbeekse spruitjesaroma van 1989, hebben we nu in 1991 geen echte spruitjes van Schaarbeek meer gevonden ter bereiding van het Chouffeleirbier. Volgens de heer Slon, een vooraanstaand persoon van de Belgische minderheid in Schaarbeek, werd de laatste Schaarbeekse spruit door de Schaarbeekse meerderheid ontvreemd en werd het aan een vooraanstaande buitenlander, dhr. Aja Tolla, geschonken. Vaarwel dus echte Schaarbeekse spruit. Natuurlijk zou de Br. d'Achouffe niet zijn wat ze is indien het hierop geen alternatief zou hebben gevonden. Onze bierkrattenfabrikant, D.W.-Plastics heeft voor ons 6 plastic spruitjes gemaakt die we tijdens het brouwen van het Chouffeleirbier naast de brouwketel plaatsten. Alzo de indruk gevend dat het Chouffeleirbier nog steeds iets met spruiten te maken heeft.

(Chris Bauweraerts)

Een bier ontwikkeld door onze samenwerkende vereniging De Dolle Proevers

Nieuws: Vervolg

Nieuws van... brouwerij DECA SERVICES NV

Een volledig nieuwe naam wil borg staan voor een verse start, inderdaad want de vroegere brouwerij Isebaert zou onder deze naam opnieuw van start willen gaan. Eerst een stukje geschiedenis: Brouwerij Decaestekere te Woesten werd verkocht aan Dhr. Christiaans die in 1980 Antiek lanceerde met veel succes. Enkele jaren later gaf men de brouwerij door aan Dhr. Isebaert die ook de gebouwen huurde van de familie Christiaans. Ieder van U weet wel hoe het met brij Isebaert afliep. De biernamen werden overgenomen door Vieille Villers, maar de gebouwen hoorden daar niet bij. Hier duikt Dhr. Christiaans weer op, want het is hij weer die de brouwerij opnieuw leven wil inblazen. Een uitgestippelde weg of concrete plannen voor de toekomst zijn er echter nog niet. Er werd begonnen met de drive-in drankencentrale opnieuw te openen. Ondertussen krijgt de brouwinstallatie een grondige beurt. Alle lagertanks zullen geledigd en grondig gereinigd worden. Er is zelfs reeds sprake van nieuwe biernamen. We zullen alles nauwlettend proberen te volgen en houden je op de hoogte.

Marc Jansen, April '91.

In de reeks postkaarten 'Fameuze bieretiketten' vinden we er een heel aantal met onze 'Bierproever' op. Als eerste laten we deze van Brigand zien.

Biersprokkels

Snippers Slippers Skippers Nippers Dippers Klikkers Snikkers Snip-pers

Met Beloken PASEN doe ik de luikjes van mijn krantenhuisje open en zoek uit de bergen gazettepraat wat de pers het eerste kwartaal van 1991 te vertellen had over bier, oei, er tuimelen nog wat ouwertjes uit van vorige zomer:

- **augustus 90 CASINO (N)** : hierin wijdde ARTHUR VAN DER LINDEN geen artikel over de jetons van de 24 uur, nee BIERREVOLUTIE is de titel; het gaat over Nederland, waar de Belgische bieren aanspoelen en zelfgemaakte en alcoholvrije soorten aanrukken.In de jaren 70 werd de kritische bierconsument in Nederland geboren. De import uit België nam een aanvang, grote brouwerijen deden eraan mee,bv HEINEKEN importeerde DUVEL,KONINCK en AFFLIGEM. Tegelijkertijd begonnen ze zelf andere bieren dan pils te brouwen; ook GULPENER stichtte samen met GROLSCH B.V. BESTE BIER, die speciaalbier begon te verdelen.Naast de, in het CENTRAAL BROUWERIJ KANTOOR verenigde grote brouwers, zijn ook ambachtelijke brouwerijtjes geboren, waaronder ARCEN, ST.CHRISTOFFEL en RAAF de grootste zijn. Leo Brand van ST.CHRISTOFFEL beweert dat hij helemaal niet ambachtelijk is: 'een computer beheerst het brouwproces nu eenmaal beter dan een mensenhand ',zegt hij. Voor de consument is het belangrijk dat het bier constant blijft, beweert hij nog. Doch de kleine brouwerijen zullen altijd wel klein blijven, tenslotte beslaat het marktaandeel van de speciaalbieren slechts 2,5%.De alcoholvrije en -arme doen het beter, die beslaan reeds 3% van de markt.

<u>JANUARI BRRR BIER</u>

- **BRAUWELT Wochenrapport:** nr3 over de geuzeproblematiek en nr4 vermeldt de stichting van EBCU.

- **CAFEREVUE jan-feb**: LA CUVEE DE CINEY N'EST PAS UNE BIERE A ETIQUETTE, de reden: Ciney haalt 6,5vol% en Leffe 6,25vol%. Ze worden wel zusterlijk in MONT ST.-GUIBERT gebrouwen.

- **What's Brewing**: CAMRA schrijft in één van de eerste nummers van dit jaar een verslag van een brouwerijbezoek aan CANTILLON en gewaagt van een overname van RODENBACH door INTERBREW (sic).

- **D.S. 4/1:** TUNNELS , TUBORG brouwde het platste water voor de metingen (vs het principe van de communicerende vaten) van de diepte tussen de eilanden: voor de 7 kilometerlange tunnel van Zeeland naar Sprog. Dit gebeurt met een lange slang, gevuld met water zonder luchtbellen.

Snippers: Vervolg

- **G.V.A.4/1**: BELGISCHE BROUWERS OPTIMISTISCH: 1 op 5 pinten wordt over de grens geschonken.In 1989 was er een daling van 5%, in 1990 een produktiestijging door nieuwe produkten en export. Nederland,Frankrijk,Italië,Spanje en Engeland zijn de voornaamste afzetgebieden.

- **H.L.N.5/1**: WELDRA EEN ETIKET "ALCOHOL SCHAADT DE GEZONDHEID" ? Een wetsvoorstel voor alcoholische drank boven de 18 vol%.Oef!

- **G.V.A.9/1**: HET TREINPERSONEEL EN DE WISSELWACHTERS VAN DE DEENSE SPOORWEGEN MOGEN GEEN BIER MEER DRINKEN TIJDENS DE WERKUREN, een dronken machinist had bijna een trein de haven ingereden.

- **G.V.A.14/1**: BROUWERIJ HAACHT OVERWEEGT NAAR AALTER UIT TE WIJKEN, de Westvlaamse afdeling komt nu in gewezen brouwerij DE GOMME (Ruddervoorde) en de Oostvlaamse, nu nog gevestigd in exbrij EXCELSIOR (Gent) verhuist naar de hoek van de Brouwerijstraat en de Bierweg in Aalter.

- **D.S.15/1**: PRODUKTIEAFDELING IN MERCHTEM BINNENKORT DICHT. 31 maart is de sluitingsdatum, niemand wordt ontslagen; depot en drive-in blijven.

- **G.V.A.19/1**: INTERBREW : ULTRAMODERNE BROUWERIJ IN LEUVEN. Capaciteit : 4 milj. hl/jaar, 10 miljard investeringen (afvalwaterzuiveringsstation inbegrepen). In Jupille zou een brouwerij van dezelfde capaciteit gebouwd worden. GABRIELLE DRINKT ELKE DAG HAAR GUINNESS, en zo werd ze 100 jaar: 's morgens een goede porto, 's namiddags een Elixir d'Anvers en 's avonds een Guinness of twee.

- **G.V.A.24/1**:GEERT VAN LIERDE ERERIDDER VAN DE ROERSTOK OP HET FEEST VAN KONING GAMBRINUS TE LIER. Onze Geert, OBP-er sinds jaren, is tevens voorzitter van de vereniging van Belgische BIERJOURNALISTEN.

- **H.L.N.27/1**: DELIZEE ZOEKT CAFE ZONDER ROOK, zolang het maar niet zonder bier is. Een aparte ruimte voor rokers is verplicht !

- **THE BULLETIN 24/1** STORM IN A BEER GLASS : weer een artikel over ons zorgenkind, de geuze.

Het luikje van januari gaat dicht en we openen februari :

- **LE SOIR 2/2**: LA RELIGION DE LA BIERE. Jean de Cock bespreekt heel plechtig drie cafés: Le Jugement Dernier met Peter Robertson, de Kulminator met Dirk Van Dyck en Le Vieux Moulin in Ecausinnes. Hij heeft het over de kunst van het bierproeven, ook over de eigenschappen van het edele vocht.

- **G.V.A. 5/2**: INTERBREW HEEFT GEEN PLANNEN VOOR BOUW VAN EEN CENTRALE ZETEL, en geeft 1,7 miljard voor de

Snippers: Vervolg

Italiaanse brouwerij WUNSTER (Bergamo).

- **H.L.N.5/2**: ZE ZAG VEEL BIER VLOEIEN, ze is 70 en staat 60 jaar achter de toog in café De Vrede in Berchem, ze doet voort, tot ze niet meer kan.

- **TROUW (N) 8/2**: BROUWER LAAT WINKELIER FRACTIE MEER VERDIENEN OP VERKOOP VAN BIER. Toch blijven de winstmarges op buitenlandse bieren veel hoger. Bij GROLSCH is er een stijging van 7 naar 8%, maar voor DUVEL bijvoorbeeld wordt 24% meer gevraagd dan de inkoopprijs.

- **D.M. 22/2**: FLEUTJE KEUNINCK BEDREIGDE BIERSOORT.

- **D.N.G. 25/2**: BROUWERIJ DE KONINCK VERNIEUWT ZOWEL HAAR BIEREN ALS DE GLAZEN : een klein bollekesglas is geboren en een paasbier TRIO, een proefbrouwsel. Er zijn ook nieuwe bollekes gevuld met paté.

Santé, februari is altijd een korte maand, we zoeken nu het derde luikje van maart:

- **G.V.A.5/3**: VLAAMSE BIEREN VALLEN IN DE SMAAK, Brij LIEFMANS boekt opnieuw positieve resultaten. Na 1 jaar is er reeds een stijging van 10% en binnen 5 jaar zou het zakencijfer moeten verdubbeld zijn, het bruinbier wordt toch hoofdzakelijk in de streek gedronken.

- **A.P. 6/3**: nog over het Antwerpse bolleke, er zou ook een reuzebol zijn, inhoud 2,5 l, prijs 3500 franken, verkocht bij Extra Large (Oude Beurs).

- **G.V.A. 23/3**: ALKEN-MAES MAAKT VINGERAFDRUK VAN GISTCELLEN, laat vrouwen maar los in de bierbrouwerij. Met de steun van de Europese Gemeenschap startte Alken-Maes samen met Bavaria (N) en Central de Cervejas (Portugal) en 3 laboratoria een doorgedreven onderzoek. De eerste resultaten wezen uit dat gushing (het overdreven spuiten van een bierflesje bij het openen) optreedt, als er bepaalde schimmels op de gerstaren zitten. BEESTENVOER WORDT BORRELHAPJE, van draf worden krokante beschuitjes gemaakt en wordt bij de bakker ook gebruikt als broodverbeteraar. LEUVEN HEEFT ZIJN DERDE BROUWERIJ, de oude proefbrouwerij van het Centrum voor Brouwerij en Mouterij van Asse wordt in Heverlee de universiteitsbrouwerij voor proefbrouwsels tot 50 l.

- **D.S. 26/3**: DRANKENGROEP GUINESS VIERT REVIVAL VAN WHISKY, en kocht voor 33 miljard de Spaanse CRUZ DEL CAMPO, waar ook INTERBREW op aasde.

Het zit erop voor maart, het was niet veel deze keer, hopelijk heb ik u er niet mee verveeld. Tot ziens in Charleroi op de bierbeurs.

Adios. EL BIRRA.

Het is niet de bedoeling bepaalde bierhuizen te bevoordelen t.o.v. de andere. Alle Belgische bierhuizen komen aan de beurt.

GUUR WOEI DE WIND

Guur woei de wind en de regen zou ook niet lang meer op zich laten wachten. Advocaat Paul Duleau stapte de rechtszaal uit en de wereld binnen. De rechtszaak die hij net had bijgewoond was uitgesteld. De officier had nog meer tijd nodig en die ook gekregen. Lusteloos liep Paul de Turnhoutse Markt over. Hij vermoedde dat ook vandaag weer het gelijk van een van zijn stellingen zou blijken: een man moet een stamcafé hebben, waar men hem bij de voornaam kent, zoals hij de eigenaar en zijn vrouw kent.

Den Spijtighen Duvel (1) was niet ver meer. Waarom dit nu zijn stamcafé was geworden, was niet duidelijk. De zaak was niet groot, meer een forse huiskamer met al een lang leven achter zich - was het niet het oudste huis van Turnhout? -. Eenmaal binnen groette hij de mensen van achter de tap: Luc, de eigenaar en zijn vrouw Cécile.

Een kop verse soep later, begon Paul weer wat meer interesse te krijgen voor wat er zich om hem heen afspeelde. Gezeten aan de bar, met dat mooie dakpannen afdak erboven, keek hij rechtstreeks in de koelkamer, een soort overtreffende trap van een drankenlijst.

Drinkend van zijn Hanssens Geuze overhoorde hij het gesprek dat naast hem werd gevoerd. Ook al was hij Nederlander, grote problemen met het dialect had hij niet. De mannen hadden het erover, dat zij wel eens in Nederland op stap wilden. Maar noch kenden zij daar cafés, noch hadden zij vertrouwen of daar ook het hier zo vertrouwde niveau aanwezig zou zijn. Tiens, wat wisten zij eigenlijk van bier daar, zei een van de twee terwijl hij een vaag gebaar richting grens maakte.

Paul had in zijn studiejaren, het was ook toen dat hij zijn smaak voor bier ontwikkelde, in verschillende steden gestudeerd en kende daardoor nog enkele zaken. Hij besloot zijn goede daad voor die dag te doen (waaruit maar weer bleek dat sommige dingen van zijn padvindersjaren nooit verloren gingen) en mengde zich in het gesprek.Enthousiast vertelde hij over een aantal cafés welke meer dan de moeite waard zouden zijn. Omstandig legde hij uit dat er een alliantie van biertapperijen in Nederland was. Niet dat dit een automatische waarborg was voor kwaliteit, meer was het een'bewegwijzering'. Je had iets om op af te gaan. Bijvoorbeeld café Anders in Den Bosch (2). Gemakkelijk bereikbaar ligt het in het centrum, maar kijk even uit bij de voordeur. Slechts nadat de baas / bazin je heeft gemonsterd, wordt ze geopend. En dan sta je in een iets kleinere zaak dan hier, maar de kelder met zijn inhoud geeft de zaak een grootsheid. Nog vorig jaar was er een vat

Bierhuizen: Vervolg

lambiek van De Troch, voorwaar toch een zeldzaamheid.

De zorg en toewijding die de eigenaars hier zo kenmerkt, is ook aanwezig bij Zomerlust in Tilburg (3), vervolgde Paul. Een café dat prachtig in 't vrije ligt. Zoiets waar je in de winter even voor omrijdt en in de zomer naartoe wandelt. Een geheel eigen interieur in een stijl die wat Art Déco-achtig aandoet. Ook hier kun je naast 't drinken van een aantal voortreffelijke bieren een hapje eten.

Ja maar, merkten de mannen op, wij wilden meer naar Maastricht, dan gaan de vrouwen wat winkelen en de mannen iets belangrijkers doen. Gelukkig dat er ook een universiteit staat en gelukkig dat Paul ook daar een tijdje had doorgebracht. Nu, zo zei hij, in café La Vierge (4) dat trouwens weer niet bij de alliantie van biertapperijen hoort, kun je zeker iets naar je gading vinden. En als je geluk hebt, zingt de eigenaar een mooi lied. Het interieur doet wat celebraler aan, maar er valt dan ook wat te celebreren. Prachtige oude Chimay's bijvoorbeeld. Pauls taalgebruik werd duidelijk wat plechtiger, iets wat bij hem op een samengaan van enthousiasme, ernst en alcohol duidde.

Door zijn bevlogen vertelling was het alweer later geworden dan Paul gedacht had en snel nam hij afscheid van Luc en de gasten. Eenmaal buiten voelde Paul pas na enkele stappen de regen. Hij interpreteerde het als een teken van boven en besloot wijselijk om op zijn schreden terug te keren om zijn plaats aan de bar weer te bezetten.

(1) Den Spijtighen Duvel, Otterstraat,99, Turnhout
(2) Anders, Karrenstraat,84, 's Hertogenbosch
(3) Zomerlust, Oisterwijksebaan,15, Tilburg
(4) La Vierge, Cortenstraat,2, Maastricht

HPW *april 1991*

Brouwen

A.1. Het bereiden van wort

Alvorens men met brouwen kan starten, moet men het mout malen. Indien men een maximale extractie wenst te bekomen, zou men heel fijn moeten malen. Dit heeft het nadeel dat men een oplossing gaat bereiden die uiterst moeilijk te filtreren is en waardoor er dan weer rendementsverlies zal optreden. Het kaf speelt een belangrijke rol bij de filtratie. Goed malen moet beletten dat het kaf gescheurd en verbrijzeld wordt. Namelijk een draflaag van onbeschadigde kafdeeltjes laat een snelle en gemakkelijke filtratie en een goede wassing toe. Daarom: het kaf moet heel blijven, de kern van het mout moet zo fijn mogelijk. Dit is enkel te bereiken, niet door te malen, maar door het mout te pletten tussen verschillende walsen met onderling verschillende walsafstanden.

Wat is nu belangrijk bij het pletten van mout?

- 1. het mout moet droog zijn (anders kleverige massa)
- 2. de korrels moeten ongeveer even groot zijn
- 3. het mout moet goed afgebrokkeld zijn (taak van de mouter)

In een van de vorige artikels heb ik verteld dat de wintergerst meer kaf bezit dan zomergerst; daarom zou men wintergerst fijner kunnen pletten.

Na het pletten van de mout krijgt men een maalsel dat men in verschillende frakties kan opdelen:

- 1. het kaf: rijk aan looistoffen, bitterstoffen en kleurstoffen
- 2. grove grits: moeilijk oplosbare delen daardoor laag rendement
- 3. fijne grits: hoger rendement maar lagere kleur
- 4. meel: bevat hoofdzakelijk zetmeel (hoog rendement maar lage kleur)

Hoe fijner gemalen, hoe sneller de versuikering in het brouwproces en hoe hoger de eindvergistingsgraad (de maximale vergisting die men kan bekomen met een bepaalde wort en een bepaalde gist).

A.2. Bereiding van het wort door het brouwproces.

Het doel van het brouwen is het mout zodanig te behandelen dat men een maximale oplossing krijgt van de moutbestanddelen. Wanneer de extractie bij 20°C zou gebeuren dan gaat slechts een klein gedeelte van de moutbestanddelen oplossen in het brouwwater. De enzymen, geactiveerd tijdens het moutproces, gaan sneller en intensiever het afbraakproces voortzetten en dit door de gunstig gekozen brouwtemperatuur, zuurtegraad en de hoeveelheid water.

Proeverij: Vervolg

Tijdens het brouwen beschikken we over volgende parameters:

- 1. de temperatuur: belangrijk voor de stikstofafbraak: 45-50 en belangrijk voor de vergistbare suikers: 60-65°C
- 2. de tijd dat men op een bepaalde temperatuur blijft (enzyme-werking)
- 3. het maïschen: een gedeelte van het brouwsel brengt men tot koken waardoor de enzymen worden vernietigd (zie later).
- 4. de zuurtegraad: kan gecorrigeerd worden door de brouwer
- 5. toevoegen van mais, rijst of andere "ruwe granen"

A.3. De verschillende brouwmethoden.

1. De infusiemethode

Hierin onderscheiden we:

de dalende infusiemethode

de stijgende infusiemethode

- 1a. Bij de dalende infusiemethode mengen we het moutmaalsel met water van ongeveer 75°C en door koud water toe te voegen, laten we de temperatuur dalen zodanig dat de enzymen hun werking bij de verschillende temperaturen kunnen doen.
- 1b. Bij de stijgende infusiemethode vertrekken we van een beslag aan 35 à 45°C. Deze temperatuur wordt gedurende 20 à 30 min behouden. Vervolgens laten we de temperatuur stijgen tot 52 à 53°C. Weer een rustpauze om vervolgens op te warmen tot 63 à 65°C (rust van 30 à 45 min.) Men stijgt dan tot 70 à 72°C en houdt deze temperatuur aan tot er geen kleurreactie met jodium meer optreedt als teken van volledige versuikering. Deze duurtijd kan variëren van 20 tot 45 min. Tenslotte brengt men de temperatuur op 75 à 77°C gedurende 15 min. Het wort is nu klaar om te filteren. Het nadeel van deze methode is dat geen zetmeel van rijst of mais kan verwerkt worden. De methode is betrekkelijk eenvoudig maar het rendement is laag.

2. De decoctiemethode

Ook hierin kunnen we onderscheiden:

het "dreimaisch verfahren"

het "zweimaisch verfahren"

het "einmaisch verfahren"

- 2a. het dreimaisch verfahren: Start op 35°C. 1/3 van het beslag wordt overgepompt naar een aparte ketel (maischketel). In de maischketel brengt men de temperatuur op 70°C gedurende 15 min. Dan brengt men de maisch aan de kook om vervolgens terug naar de beslagkuip over te pompen. Hierdoor zal de temperatuur van het beslag stijgen tot ongeveer 52°C (indien de volumes goed berekend werden). Men stationeert 30 à 40 min op deze temperatuur. Dan wordt er terug een deel naar de maischketel overgepompt en verwarmd tot 70°C (15 min), opkoken en overpompen naar de beslagkuip. Hierin stijgt de temperatuur dan tot 62 à 63°C.

Proeverij: Vervolg

Deze maisch wordt nog een derde maal herhaald. Het is duidelijk dat deze methode zeer arbeidsintensief is en veel tijd vergt (12 uren).

- 2b. het zweimaisch verfahren: men start op een hogere temperatuur en brengt het brouwsel dan met twee maischen op respectievelijk 63-65°C en 70-72°C.

- 2c. het einmaisch verfahren: is een combinatie van de infusie- en de decoctiemethode. Men beslaat op 40-45°C en met 1 maisch brengt men de temperatuur op 63-65C. Opwarmen gebeurt verder in de brouwketel.

In volgend artikel gaan we dieper in op de reacties welke plaats vinden tijdens het brouwen en beëindigen we het proces met het filtreren van het wort en de toevoeging van de hop in de kookketel.

De Meyer I. *februari 1991*

Laatste deel van de cursus, en zeker het beste.

Met als begin van het einde een compleet overzicht van het produktieproces van het bier (wat anders?), begonnen we het laatste

deel van de cursus op een (nogal) normale manier.

Geïllustreerd met de nodige transparanten werd dit een zeer duidelijke les over de verschillende smaakveranderende factoren.

Daarna het proeven (HELP !!!!). Eerst een complete proeverij van de Hoegaarden Grand Cru van 1979 tot 1989. Vergiftiging op grote schaal dus, waar-

Proeverij: Vervolg

voor Leentje en Dirk diep in hun kelder doken (zie cartoon).

De verschillen tussen deze jaartallen was bij sommigen duidelijker dan bij anderen. Vooral die van 1986, die tijdens de brand in de brouwerij was overgebracht naar brouwerij Martinas, had een compleet andere smaak. Maar hoe verder we in het verleden gingen, hoe beter de smaak werd.

Na deze hele reeks te hebben afgewerkt, kwam de volgende er al aan: Chimay Blauw van 1979 tot 1990. Hier waren de verschillen (tussen de verschillende jaargangen) minder duidelijk. Maar hetzelfde gold hier als bij de Hoegaarden: Hoe ouder, hoe beter. (hoe meer proeven, hoe minder objectief, hé Patrick n.v.d.r.)

En laat het nu voor eens en voor altijd duidelijk zijn: Oud bier is niet slecht en zeker geen vergif.

Patrick *mei 1990*

Reakties op de cursus

In zeer ontspannen maar toch serieuze sfeer wordt onder deskundige leiding op eenvoudige en gemakkelijke manier veel geleerd over Belgische bieren. De cursus is zeer leerzaam en voor bierliefhebbers sterk aan te bevelen.

HENNIE

De bierproefcursus is onmisbaar voor elkeen die zich 'objectief bierproever' wil noemen. De minder bescheiden persoonlijkheden onder ons - (ik herken dàt bier altijd!) - zongen een toontje lager, en drinken nu een slokje trager: " 't kan verkeren" zei Bredero, " 't zal ons leren" zei Figaro.

R.R.

Proeverij van Oud bruinbieren en duplicaten

Oud bruin bieren zijn echte Belgische specialiteiten. In tegenstelling met de Nederlandse oud bruintjes zijn het geen mierzoete, geraamteloos licht alcoholische waterachtige biertjes maar zoetig-zurige karaktervolle bieren. Spijtig genoeg zijn er ook in België slechts weinig traditionele oud bruinbieren.

Proeverij: Vervolg

Traditioneel wordt de zuurtegraad bereikt door een spontane verzuring tijdens de lagering, een lagering die voor de echte oud bruin bieren gebeurt op houten foeders en jaren kan duren. Tegenwoordig kan men doseerbaar melkzuur kopen bij de apotheek achter de hoek en van dit potje wordt gretig gebruik gemaakt. De boegbeelden van de traditionele oud bruinbieren zijn zonder enige twijfel Rodenbach en Rodenbach grand cru. Het tekort aan oud bier enkele jaren geleden was de rechtstreekse aanleiding tot een nooit geziene namaakwoede van brouwerijen in de buurt. Het fenomeen van de zogenaamde 'duplicaatbieren' deed hiermee zijn intrede. Zoals Hoegaarden voor de witbieren is Rodenbach voor de oud bruinen het mikpunt van reproductie. Daar niemand van de concurrenten echt gebruik maakt van op houten foeders gerijpt oud bier blijft de smaak van Rodenbach echter uniek en niet na te maken.

Alc = Alcoholgehalte in volumeprocenten
F = Gefilterd (J=ja, N=neen)
P = Gepasteuriseerd (J=ja, N=neen)
N = Nagisting op fles (J=ja, N=neen)
Gi = Type gisting (H=hoge,L=lage,S=spontane)

/Alc/F/P/N/Gi/Brouwerij

Petrus — **/5.5 /J/N/N/H /Bavik**
Aroma's: melkzurig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, ontwikkeling van bitterige smaak

Bios Vlaamse bourgogne — **/5.1 /J/N/J/H /Bios bruinbier**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Elckerlyc — **/6.3 / / / /H /Callewaert**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak
Verdwenen sinds maart 1991

Felix oud bruin — **/5.5 /J/N/ /H /Clarysse**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Cnudde Oudenaards bruin — **/4.7 / / / /H /Cnudde bruinbier**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Facon oud bruin — **/4.5 /J/N/ /H /Facon**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Proeverij: Vervolg

Paulus **/5 / / / /H /Van Eecke**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Zulte **/4.7 /12.2/J/J/ /H /Jupiler**
Aroma's: zurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: neutraal — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit niet uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak
Jaar 1e brouwsel: 1989

Liefmans **/5 /12.0/N/J/N/H /Liefmans**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoet-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Goudenband **/5.1 /12.4/N/J/N/H /Liefmans**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoet-zurig — Dichtheid: tamelijk zwaar
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Rodenbach **/5 /11.7/N/N/ /H /Rodenbach**
Aroma's: melkzurig, zoetig, houtig — Alcohol: licht
Smaak: zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, ontwikkeling van bitterige smaak

Rodenbach grand cru **/6.5 /14.1/N/N/ /H /Rodenbach**
Aroma's: melkzurig, zoetig, houtig — Alcohol: licht
Smaak: zuur — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Roman Oudenaards **/5.05/12.1/J/N/N/H /Roman**
Aroma's: bitterig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, ontwikkeling van bitterige smaak

Ichtegem's oud bruin **/4.9 /12 /J/N/N/H /Strubbe**
Aroma's: melkzurig — Alcohol: licht
Smaak: zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Dobbelken **/4.3 /12 /J/N/N/H /Strubbe**
Aroma's: melkzurig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak
Jaar 1e brouwsel: 1985

Vichtenaar **/4.9 / / / /H /Verhaeghe**
Aroma's: azijnzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Bourgogne des Flandres **/6.3 / / / /H /Timmermans**
Aroma's: melkzurig, zoetig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: tamelijk zwaar
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Bacchus **/4.9 /J/N/N/H /Van Honsebrouck**
Aroma's: melkzurig, fruitig — Alcohol: licht
Smaak: zoetig-zurig — Dichtheid: licht
Nasmaak: vloeit uit, geen ontwikkeling van nieuwe smaak

Diversen

Perestrojka, de Golf en het Bier hebben één en ander gemeen.

Oud en nieuw, niets nieuw onder de zon. Lees maar.

De GOLF, nu in aller belangstelling omdat een paranoïde machtswellusteling daar de wereld in vuur en vlam zette, is de bakermat van het gerstenat dat wij onder de naam bier kennen. Drie- tot vierduizend jaar voor Christus leefden in de valleien van Tigris en Eufraat de Sumeriërs. dit volk brouwde reeds bier en het was een belangrijk bestanddeel van hun voeding. Opgravingen en onderzoeken hebben uitgewezen dat hier de eerste sporen van een menselijke cultuur toen reeds aanwezig waren. Wijn en bier werden reeds vergist en gedronken. Bier was goedkoper dan wijn en werd daarom door de armere bevolking gedronken. De heersers eisten de wijn voor zichzelf op. De wijn werd het luxe-artikel. Men heeft geschriften uit deze oude tijden ontcijferd waarin sprake is van feesten opgeluisterd met bier, mede en wijn. In een met spijkerschrift beschreven kleitablet uit Ninive wordt verhaald dat scheepslui door Gilgamesch en Utnanishtim vergast werden op een feest waar bier, mede en wijn geschonken werd. De bijbel spreekt in het boek Numeri, in het 28ste hoofdstuk, waar de offergaven opgeschreven zijn : "Schenk de Heer het bieroffer in zijn heiligdom". Dit zou de uitdrukking "vloeibaar brood" verklaren, daar bij de offergaven het gerstemout of de granen als broden gevormd en gebakken aangeboden werden. Een deel der broden werd opgegeten, de rest in kuipen gestampt en met water vermengd voor het brouwen van bier - het werd werkelijk "vloeibaar voedsel". Schriftgeleerden ontcijferden het bestaan van 16 biersoorten : namelijk 8 speltbieren, 5 gerstbieren en 3 van gemengde granen. De Sumeriërs kenden lichte en donkere bieren. Door vrouwen werd veel een spelt-honingbier gedronken, dat waarschijnlijk zoet was. Het spelt- of gerstmout werd eerst tot broden gevormd, gebakken en daarna terug opgelost en tot gisten gebracht (zie recept voor Russische Kvas). Om het bier te kruiden werd honing en kaneel gebruikt. Men vermoedt dat Sumeriërs en Babyloniërs reeds hop aan het bier toevoegden. Een gebruik dat pas veel later in Europa terug ingevoerd werd. Een bestelbon voor maandelijkse levering aan een brouwer vermeldde 1326 liter spelt, 750 liter gerst voor bierbroden en 1125 liter mout. Om 10 liter van het beste bier te brouwen verbruikte de brouwer 18 liter kafvrije spelt, evenveel liter bierbroden en 30 liter mout. Kok en brouwer moesten geen legerdienst vervullen. Bier werd zozeer gewaardeerd bij de Sumeriërs dat het als loon in natura aan de bevolking gebruikt werd. Personeel werd met bier betaald : arbeiders en bedienden kregen dagelijks 2 liter bier, bestuurders en bosbeheerders 3 liter. Vrouwelijke ambtenaren in tempel of paleis kregen evenveel, maar van het zoete speltbier. De grootste dagelijkse hoeveelheid - 5 liter - kregen de hogepriesters en provinciebestuurders.

KVAS (Russisch voor broodbier)

Een Russische drank bij uitstek is kvas. Op elke straathoek is kvas voor enkele kopeken te koop. Vroeger werd kvas, met enkele % alcohol een relatief onschuldig brouwsel, overwegend op het platteland gedronken.

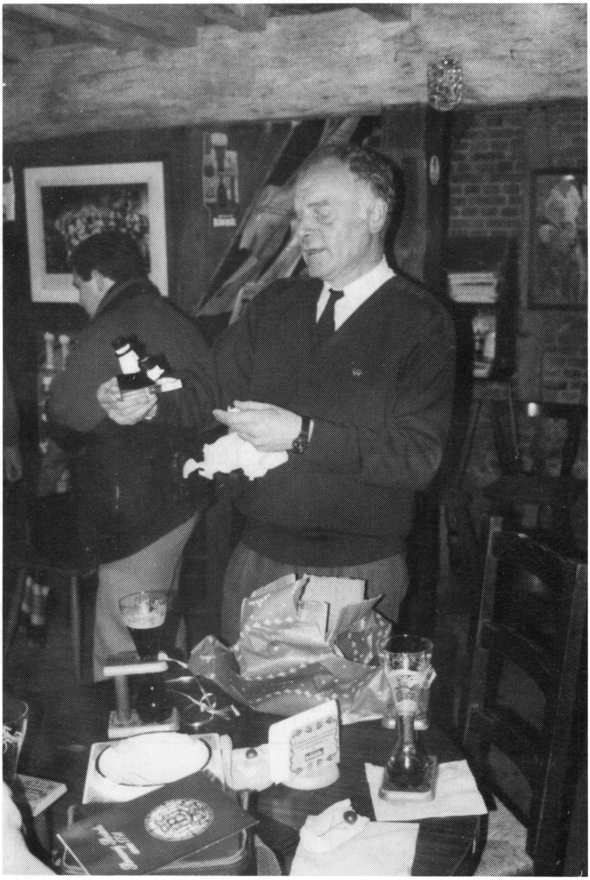
Het is goedkoop te brouwen. De gist die het bevat is een voedzame en welkome afwisseling bij elk eenvoudig menu. Deze traditionele Russische drank is zeer eenvoudig zelf te maken. 500 gram gesneden roggebrood wordt op de rooster in de oven bij circa 200°C gedurende ongeveer 45 minuten gedroogd tot het hard is. Het ovengedroogd roggebrood wordt met een deegrol verbrokkeld tot kruimels en in 8 liter kokend water gedurende 5 minuten meegekookt. Met een doek afgedekt laat men deze gekookte vloeistof 4 uur rusten en afkoelen tot kamertemperatuur. 15 minuten voor de tijd verstreken is, wordt 25 gram (bakkers)gist verbrokkeld, met 1/4 theelepel suiker en 4 eetlepels lauw water vermengd. Dit mengsel op een warme plaats laten rijzen. Giet de afgekoelde broodvloeistof door een zeef in een glazen kom. Pers het zacht geworden brood zorgvuldig uit. Voeg 225 gram suiker, een zorgvuldig gewassen en dun geschilde citroenschil, enkele bosjes verse pepermunt en de werkzame gistoplossing aan de gezeefde broodvloeistof toe en roer het mengsel zorgvuldig door elkaar. Laat het een nacht (8 uur) afgedekt staan. Na 8 uur laten gisten, de vloeistof door een doek zeven en in vooraf met heet water omgespoelde flessen gieten. In elke fles een paar rozijnen, een stukje citroenschil en een blaadje verse pepermunt aan het gistend bier toevoegen. Met een kurk afgesloten op een koele plaats laten rijpen. Wanneer de rozijnen boven komen drijven kan de kvas gedronken worden. De kvas nog een keer door een doek filteren en de flessen met heet water grondig omspoelen voor de drank er terug ingegoten wordt. De flessen minstens 4 uur in de koelkast koelen voor het opdienen. In de regel wordt kvas gemaakt van roggebrood, gist en water. De smaak kan verrijkt worden met verse munt, sinaasappel- of citroenschillen en versterkt worden door suiker, honing, vruchtesappen of moutextracten. Kvas behoort licht mousserend te zijn en aangenaam zoetzuur van smaak. Na verloop van tijd houdt het schuimen op en wordt de smaak flauw. De duur van het gistingsproces is afhankelijk van de toegevoegde hoeveelheid suiker : hoe meer suiker, hoe langer het duurt voor de kvas klaar is. Prosit.

J.V.M.

Bezoek aan brouwerij Bosteels.

Een "echte" traditionele brouwerij

Aan de poort wacht en verwelkomt brouwer HUGO BOSTEELS de bezoekers, zo gebeurt dat nog in een "echte" traditionele brouwerij ! Midden de Buggenhoutse dorpskom, in de Kerkstraat werkt brouwerij Bosteels. Om aan de winterse ochtendkou te ontsnappen en te wachten op de laatste deelnemers worden we naar IN DEN AST (biermuseum volgens de brochure) verwezen. Een lage deur geeft toegang tot een stemmig, klein proeflokaal. De muren en het oud houten gebinte zijn aangekleed met attributen en souvenirs uit de bierwereld : een oude, handbediende bottelmachine, biertonnen, paardetuig, kuipersalaam. Een houten omkisting verbergt de nog bedrijvige transportband voor de geschrote gerst. Een zeer oude houten herbergtoog met drie tapkranen en spoelbak trekt de aandacht. Stoelen en tafels zijn ook van vooroorlogse degelijkheid en oorsprong. Als ieder het gastenboek getekend heeft, worden we door directeur Hugo Bosteels, plechtig ontvangen. De inleiding is, zoals het hoort in de public relations sfeer, commercieel degelijk. Het dorp Buggenhout ligt in Oost-Vlaanderen, grenzend aan Antwerpen en Brabant en telde eertijds 4 brouwerijen. Nu kennen de Accijnzen uit Dendermonde nog slechts twee brouwerijen : Van Roy in Wieze en Bosteels in Buggen-



Hugo Bosteels keurt het aandenken door de Bierproevers overhandigd.

Achter de rug: Vervolg

hout. Als nieuwjaarsgroet wenst de gastheer dat 1991 een dorstig jaar mag wezen.

Het brouwhuis

Bosteels brouwt de ene week 5 pilsbrouwsels, de volgende week 3 kwakken. Bijzonder belangrijk vindt de brouwer het gebruiken van natuurlijke grondstoffen. Daar het maïschen net afgelopen is, start de rondleiding in het brouwhuis, het hart van de brouwerij. We zien het eerste filteren en aftappen van het wort. Het huidige brouwhuis dateert uit 1953, toen vader Bosteels zaliger de ketels van Brouwerij De Klok in Zottegem overnam. De brouwketels zijn geschikt zowel voor de infusie- als voor de decoctiemethode bij het omzetten van het moutzetmeel tot moutsuikers. Voor pils verwerkt brouwerij Bosteels zoveel pilsmout dat de eerste afloop van 150 hl (= 15.000 l) 12,5 balling haalt. (Deze dichtheid van het wort is goed voor ongeveer 5% alcohol in het bier na vergisting). Brouwen is gewoon een kwestie van goede grondstoffen volgens een goede methode verwerken, beweert brouwer Bosteels. La Beauce (streek rond Chartres) geniet het juiste klimaat voor de kweek van brouwgerst. De mouterijen Dingemans uit Stabroek en De Wolf - Cosijns gevestigd in Aalst leveren nu de gewenste moutsoorten. Pauwel Kwak heeft een hoger alcoholgehalte, dit wordt voor een deel bereikt door het toevoegen van witte kandij. De lekbak of filterkuip heeft een dubbele bodem : de bovenste bodem bestaat uit geperforeerde losse platen. Bij het aftappen van het gemaïschte mout zorgen de zemelen van de gerst die blijven liggen op deze bovenste bodem voor de filtermassa : het zoete wort vloeit tussen de twee bodems uit de lekbak in de kookketel, het draf blijft na uitspoelen met heet water op de bovenste platen liggen. Het draf dient als veevoer. Onze gastheer houdt voor : brouwen is simpel maar vergt veel gezond verstand. Een gekleurd glasraam in de brouwzaal uit 1953 herinnert aan 1791. 1791 - 1991. 200 jaar bestaat brouwerij Bosteels te Buggenhout. De kookketel zorgt voor het steriliseren en inkoken van het wort. Hier wordt hop in korrelvorm toegevoegd. De kooktijd is 1,5 uur. Engelse hop voor Pauwel Kwak en Duitse hop voor pils. Hop is zeer duur, maar slechts 300 à 400 g hop per hl wordt toegevoegd, wat maakt dat de dure hop weinig bijdraagt tot de kostprijs van bier. Vooral de prijs van mout bepaalt de kostprijs. Bij de brouwaangifte betaalt de brouwer een flink bedrag accijnzen.

De moutzolder

Op de moutzolder wordt de voorraad mout opgeslagen. Droog mout is mat, mag niet glimmen. Mout bevat 12 % eiwit. De verschillende soorten mout geven smaak, aroma en kleur aan het bier. Proeven van de moutkorrels leert het verschil tussen amberkleurige, aromatischer mout en de drogere, meligere pilsmout. Een goede mout moet kraken. De eerste bewerking in een brouwerij is het pletten van de mout in een pletmolen, zodat het kaf rond de moutkorrel als filtermassa kan dienen en toch het melige zetmeel in de korrel zelf kan omgezet worden tot suikers tijdens het maïschen. Het toevoegen van maïzena bij het brouwen van pils maakt deze goedkoper. Brouwerij Bosteels heeft ook het alcoholarm bier Buggs. Over de gebruikte brouwwijze wordt niets verklapt. Gerst wordt in de mouterij tot mout gekiemd. Dit eerste groeiproces is noodzakelijk om diastaze te bekomen. Diastaze is het enzym dat in staat is zetmeel om te zetten in suikers. Eens diastaze actief is in het brouwwater kunnen ook ruwe zetmelen uit andere granen of van andere oorsprong tot suikers omgezet worden.

Achter de rug: Vervolg

Amylum uit Koog a/d Zaan levert de brouwers zulke zetmelen. Vroeger gebeurde het mouten in de brouwerij zelf. Getuige is de oude eestvloer, met het mechanisme voor het keren van de mout, die nog aanwezig is. Elke brouwerij verbergt nog talloze details van vroeger. Zo siert buiten de typische kap van de ast nog een "uil" (verluchtingsdak) het dak van de oude brouwerij. Een verdieping lager staat de schrootmolen (= pletmolen) om het mout te schroten (= pletten).

Energievoorziening

Twee stoomketels zorgen volautomatisch voor stoom en de nodige warmte. Op het dak is een zeer grote tank met water voor koeling (30.000 l koelwater wordt door buitenlucht gekoeld). Waar eens de paardestallen en hooizolder waren, zijn deze gebouwen deskundig omgevormd tot kantoor, magazijn en laboratorium. Een pronkstuk van eigentijdse vormgeving bewaart de kloeke degelijkheid van de vroegere bouw.

Brouwen

Op de binnenkoer ontmoeten we een personeelslid dat met een hoeveelheid hop van het magazijn naar de brouwzaal op weg is. Dit is de gelegenheid om Hallertau hop te bekijken, te keuren en te proeven. Een koelbak met 197.2 hl inhoud vangt het pas gekookte wort op. Vroeger zorgde een centrifuge voor het verwijderen van de vaste stoffen uit het gekookt wort. Met de intrede van inox gebeurt nu een automatische verwijdering in een Whirlpool bak. Een infectie met thermobacteriën dient ten allen prijze vermeden te worden. Daarom wordt het wort niet meer aan de lucht blootgesteld en zo vlug mogelijk afgekoeld. Een degelijk doorluchten is belangrijk want de levende gistcellen hebben zuurstof nodig om te groeien. Voor de hoge gisten streeft men naar een gistingstemperatuur van 20-24° C, de lage gisting gebeurt bij 12°C. Een brouwerij heeft een grote waterbehoefte. Men rekent op 15 x de hoeveelheid bier. Eigen putwater uit een 75 m diepe put moet het water leveren. De eigenschappen van het brouwwater bepalen voor een deel de kwaliteit en eigen geaardheid van het bier. Bij Bosteels werd de waterzuivering geleverd door een firma P.P. "pepe" is daardoor de gebruikte benaming geworden voor het gedemineraliseerde brouwwater.

Oud en nieuw

Vroeger werd artisanaal geproefd, nu geven modernere methoden controleerbare zekerheden. De vroegere 24 100 hl horizontale lagertanks zijn leeg. Ook de gistingszaal met open koperen kuipen ligt er verlaten bij. Moderne, vlottere produktiemethoden hebben ook hier hun intrede gedaan. Zoals de omtovering van paardestallen en hooizolder tot riant kantoor, efficiënt laboratorium en magazijnen uitstekend slaagde, zal ook hier de dynamische brouwersfamilie Bosteels wel de gepaste oplossing vinden om dit waardevol oude patrimonium te bewaren. Zo kwamen we met de baas op de hooizolder terecht. (Nu is deze ruimte in het dakgebinte een modern, luchtig, aantrekkelijk en ruim kantoor). Door een dakvenster heeft men uitzicht op de omgeving en op de boven het dak uittorenende toppen van de cilinderconische tanks. Het modern uitgeruste labo neemt voortdurend een hele reeks stalen van alle fasen in de produktie. Alle dagen gebeuren nauwlettend volgens steeds dezelfde methoden vaste controles om een degelijk eindprodukt te garanderen. Een warme kast dient voor het volgen van de bierveroudering

Achter de rug: Vervolg

in de ongunstigste omstandigheden : blootgesteld aan warmte en licht. Ook in warme zuiderse landen moet Pauwel Kwak zoals thuis smaken. Het verminderen van de bitterheid in het bier is inspelen op de wensen van de klant. De klant is koning. De brouwer moet de smaakevolutie volgen. Het labo kweekt en bewaart de eigen gistkulturen voor de twee procédés : lage gisting voor pils, hoge gisting voor Pauwel Kwak. Het labo heeft steeds verse culturen klaar om de werkende gist bij infectie of mutatie te vervangen. Zoals bij alle voedingsindustrieën gebruikelijk, wordt ook hier het kiemgetal bepaald om schadelijke infecties de kop in te drukken. Grondstoffen, fabricage en botteling worden doorlopend door het labo bewaakt en onderzocht. Eigenaardig genoeg verdwijnt het waardevolle gistoverschot in de riool als geen afnemers belangstelling tonen.

De gaarkelder

Mr. Swinnen, brouwingenieur toont ons in de gaarkelder de onderzijde van de cilindro-conische outdoor tanks. Deze mastodonten staan in rijen : 8 cilindroconische outdoor tanks met 354 hl inhoud voor gisting en lagering. Eronder is het een doolhof van kranen en roestvrij stalen buizen. Na de filtering door een moderne bierfilter met een vermogen van 60 hl/u en na centrifugatie komt het bier vooraleer het gebotteld wordt in de helderbiertank. Flash pasteurisatie moet elke kiem in het bier uitschakelen. De moderne bierfilter bestaat uit kartonnen filterplaten afgewisseld met kiezelguhrlagen om dichtslaan van de filter te voorkomen. Het debiet van de filter is in functie van de oppervlakte van de filterplaten. De laatste cilindro-conische outdoortank dient als helderbiertank vóór het afvullen. Daar bij het vergisten warmte vrijkomt zijn alle 8 gistkuipen (354 hl inhoud) met 3 koelmantels uitgerust : de onderste koelmantel wordt manueel gestuurd en omhult het onderste conisch gedeelte. De twee andere koelmantels omgeven het cilindrisch gedeelte en worden volautomatisch gestuurd. Bij hoge gisting houdt men de temperatuur op 24-25° C, zo vergist ongeveer 3 balling per dag. Voor de pils met zijn lage vergisting werkt men bij 10-12 C, om zo 2 balling per dag te verwerken. Een brouwersgeheim kwam ons ter ore en verklappen we even vlug: de eigenaardigheid dat Pauwel Kwak op het einde (90 % vergist) behandeld wordt als pils. De brouwerij recupereert geen koolzuurgas, dit is te duur. Brouwerij Bosteels deed reeds zware investeringen bij de bouw van de 8 cilindro-conische outdoortanks, toch plant men er nog 4 bij. 600 miljoen werd de laatste decennia geïnvesteerd.

Pauwel Kwak

Brouwerij Bosteels is trots op Pauwel Kwak: het is een eigen creatie, die best in de smaak valt en niet nagemaakt wordt. Geen kruiderij komt in het recept voor. De flessenafvullijn heeft een vermogen van 1000 bakken per uur, wat neer komt op 24.000 - 25.000 flessen per uur. Volautomatisch gestuurd heeft deze flessenvullijn enkel toezicht nodig: geladen met een palet lege flessen in vuile bakken komen kraakzuivere, gevulde flessen en bakken op paletten verzendklaar verpakt terug. De brouwer Bosteels investeerde jaren geleden in een prototype vullijn bij deze beginnende fabrikant. Het vertrouwen bleef en nu draait hier de allermodernste afvulinrichting van dezelfde firma. De bottelarij kan 30 vaten per uur volledig automatisch spoelen en vullen. Slechts een voedingslijn verbindt de brouwerij met de bottelarij, dus of flessen of vaten worden afwisselend gevuld. De brouwerij Bosteels stelt 24 man te werk. Een domper op de feestvreugde bij het 200-jarig be-

Achter de rug: Vervolg

staan is het verlies van de Gini-licentie. Gini werd verkocht aan Schweppes. Brouwerij Bosteels koestert de stellige overtuiging dit verlies (60 % tewerkstelling, 30% verkoop) spoedig aan te zuiveren.

Proeven

Terug in het proeflokaal maken we kennis met een test van een vat dat niet loopt : er is nauwelijks smaakverschil te bespeuren bij een vat dat in oktober (3 maanden geleden) aangeslagen werd. De brouwer doet dit als kwaliteitscontrole. Het bezoek sluit met het proeven en bespreken van 1 week oude Pauwel Kwak van een vers vat. De lunch bestaande uit broodjes met kaas en salami, mooi versierd en lekker, wordt zeer gewaardeerd en vlug opgesmuld. Pauwel Kwak haalde vroeger 10 nu 8,5% alcohol als gevolg van de marktevolutie.

Orde van Pauwel Kwak

Ten jare negentienhonderdéénennegentig,
Den 23 van de biermaand in het teken van de scorpioen,
Op voordracht van den grote St Arnoldus
Door ons Cambrinus bij de genade van Jupiter,
Koning van het edele gerstenat,
Wordt geslagen in den **orde van den goeden brouwer**
De genaamde Dirk Van Dyck.
Hij zweert getrouwheid aan het bier,
Natuurlijk kind van louter gerstenat en vrouwe hop.
Hij zal overal ende ten allen tijde zijnen eed gestand doen
Zowel alleen als in 't gezelschap van anderen.
Tekent met ons,

P. Kwak *Cambrinus*

Geregistreerd te Buggenhout den 23 jan J.C 1991

Naar waarheid en best vermogen opgetekend en gekopieerd 'IN DEN AST' van de brouwerij Bosteels te Buggenhout onder het genot van enkele Pauwel Kwak.

Onze gastheer, Hugo Bosteels bereidt Dirk Van Dyck een verrassing. Op plechtige wijze wordt Dirk Van Dyck, de vice-voorzitter van de OBP verheven in de orde van Pauwel Kwak. De boekhouder van de firma, Mr Dooms, wordt van zijn kantoor gehaald om lezing te geven van de oorkonde. De brouwer Hugo Bosteels neemt een zware roerstok ter hand en tikt de tengere ondervoorzitter van de OBP hiermee op de schouders. Bijna bezweken onder dit geweld pleegt Dirk Van Dyck een ad fundum na een eed van trouw aan het traditionele bier. Dirk dankt de heer Hugo Bosteels en zijn firma voor het gul onthaal. Hij prijst de brouwersfamilie Bosteels voor het Kwak fenomeen (eerste brouwsel in 1980) en de daaruit voortvloeiende start in het herwaarderen van de traditionele bieren. Hij wenst de brouwerij Bosteels een hoop Pauwel Kwak verkopen in heel Europa toe. Nu reeds is 40% van de Pauwel Kwak voor export bestemd. Als waardering van de OBP voor de promotie van de Belgische bieren in het buitenland door de brouwerij Bosteels overhandigt Dirk Van Dyck de driedimensionale bierproever aan de brouwerij Bosteels. Bij de firma ligt het zwaartepunt nu terug op de brouwerij daar door de verkoop van Gini aan Schweppes de produktie van deze frisdrank moet afgebouwd worden. Waar vroeger vader Bosteels het familiebedrijf runde, hebben nu de 3 broers Leo, Hugo en Ivo sinds 1958 de ouderen opgevolgd, het roer in handen. Brouwtechnisch ligt de verantwoordelijkheid bij Mr. Swinnen, die als brouwer ervaring opdeed met Hapkin.

Op bezoek bij Straffe Hendrik

Brugge is een parel aan haar toeristische kroon rijker. Op het Walplein 26, vlak bij het Minnewater, is een huisbrouwerij gevestigd. De brouwerij Henri Maes, regionaal bekend om de Brugse Straffe Hendrik, werd in 1988 door Riva uit Dentergem overgenomen.

De vijfde generatie uit de familie Henri Maes heeft De Halve Maan- opgericht in 1858 - overgelaten. De in 1980 gecreëerde Straffe Hendrik die in het Brugse gesmaakt en bekend was, is nu overal verkrijgbaar. De vroegere brouwerij moest het ontgelden. Na de stemmige, oorspronkelijk lijkende binnenkoer overgestoken te zijn, komt men via een statig bordes in een grootse gelagzaal met een dito toog. Ruimte zat en toch gezellig en gastvrij. De Objectieve Bierproevers, voor de algemene ledenvergadering naar Brugge afgezakt, vonden ruim plaats in een bovenzaal waar het aangenaam toeven was. Per groep van 35 man werd de brouwerij bezocht.

Nieuwe brouwerij

In de nieuwe brouwerij legde Julien D'Hondt, de pionier van Brugse Straffe Hendrik, de werking van al dat roestvrij stalen geweld uit. Vertrekkend van gekiemde gerst, door de mouterijen als mout aan de brouwers geleverd start het moderne brouwproces. Het is brouwerskunde uit de geplette mout de geschikte suikers te halen. In drie trappen wordt de temperatuur van de brei van brouwwater en geschroot moutmengsel opgedreven tot alle zetmeel omgezet is in suikers. Op elke trap is een rustperiode voorzien om de omzetting te laten plaatsvinden. Uit de maïschketel wordt het vloeibare deel (het wort) naar de brouwketel overgepompt, de vaste achterblijvende massa (draf) wordt als veevoeder verkocht. In de brouwketel wordt het wort een uur gekookt om te steriliseren en in te dikken. De Whirlpoolketel slingert het vaste bezinksel, bij het koken in de brouwketel gevormd, nu snel uit het gekookte wort. Vroeger liet de brouwer dit langzaam bezinken. Juist zoals vroeger het koelschip open was om zuurstof uit de lucht op te nemen met het gevaar voor infectie. Nu werkt men met een gesloten koelsysteem, waarbij 50 hl wort per uur tot 20° C gekoeld wordt en moet men dus zuurstof voor de gist toevoegen. De hoofdvergisting gebeurt in twee cilindrische tanks die in de gelagzaal staan. Per tankwagen wordt het bier naar Dentergem gevoerd om bij 2°C in Dentergem gedurende 1 maand te lageren. Brugse Straffe Hendrik heeft nu 5,5 vol % alcohol. Per 14 dagen brouwt men nu 3 keer 5.000 l Straffe Hendrik of 30.000 l per maand.

Oude brouwerij

Door de doolhof van trappen en gangen, zolders en kelders worden we door een telg van de uitbaters geloodst. In een hoek staat de stoomketel die de moderne brouwerij van de nodige stoom voorziet. Achteloos wordt voorbij gegaan aan een oude gemetste brouwketel met rechtstreeks vuur. De geblakerde vuurhaard maakt de vergeten hoek nog donkerder. De nieuwe brouwerij start met mout uit Aalst. Vroeger, dat is tot na de laatste we-

Achter de rug: Vervolg

Een zeer oude afvul-'machine'

reldoorlog, was de brouwer ook de mouter. Vele sporen van de vroegere mouterij zijn nog te bezoeken. Gerst tot mout laten kiemen is een zeer arbeidsintensief werk. De gerst moet eerst in water weken. De inweekbakken zijn verdwenen. De geweekte granen worden op de moutvloer uitgespreid om te kiemen. De moutvloer is in restauratie. De kiemende granen hebben lucht nodig en de ontstane warmte moet worden afgevoerd. Dit draaien en volgen van het kiemproces vraagt veel mankracht. Eens de gerstkorrel voldoende gekiemd, moet in de eest dit groeiproces door gecontroleerd drogen gestopt worden. Bij het eesten kan men verschillende soorten mout, van lichte tot donkere, bekomen. De tijdsduur en de warme lucht op de eest sturen dit proces. Hoe warmer, hoe meer suiker gecarameliseerd wordt

Onze leden bekijken de oude gistkuipen

Bierproefclub Wolvega zet zich in voor behoud van botteldatum

Binnenkort wordt het vermelden van een botteldatum op het etiket, de datum waarop een bier in een fles wordt afgevuld, verboden! In plaats daarvan wordt het vermelden van een datum van uiterste houdbaarheid verplicht. Al enige jaren wordt hiertegen actie gevoerd door de Objectieve Bierproevers uit België. Dit is een vereniging van bierliefhebbers, die samen met het Nederlandse PINT en het Engelse CAMRA de EBCU vormen: de Europese Bier Consumenten Unie.

De Bierproefclub Wolvega heeft zich naast de objectieve bierproevers geschaard en zal zich eveneens inzetten voor het behoud van de botteldatum op het bieretiket. Hiertoe hebben de leden een uniforme brief gestuurd naar de heer Claes, Minister van Economische Zaken en de heer De Keersmaeker, Staatssecretaris voor Landbouw, beiden in België.

Vroeger, maar nog niet eens zo lang geleden, was er sprake van een volledige biercultuur. De café's verkochten hun bier niet eerder dan het enkele jaren had 'gerust' in de kelder: men weigerde bier te verkopen dat nog niet uit zijn pubertijd was!

Op de prijslijst waren dan ook bieren van verschillende jaargangen vermeld. De groothandels verkochten niet eerder een Christmas-bier dan dat het een jaar gelagerd had.

Ommekeer

In de jaren zeventig echter kwam er een ommekeer: steeds meer bieren waren op één plaats te verkrijgen; de brouwers zagen hun omzet stijgen en dienden daarom rekening te gaan houden met de smaak van het grote publiek, die voor een belangrijk deel was grootgebracht met de pilscultuur; dat wil zoveel zeggen als: weinig en altijd dezelfde smaak.

In de jaren tachtig deed de 'tenminste houdbaar tot ..' datum zijn intrede en gign men steeds meer biermerken met elkaar vergelijken in plaats van de verschillende brouwsels van één bier. In België werd echter vanaf december 1986 een uitzondering gemaakt voor de typisch Belgische bierspecialiteiten; daar gold dat alle zure bieren en bieren met gist op fles, alsmede alle bieren met een alcoholgehalte van meer dan 10 vol-% en/of een houdbaarheid van tenminste 18 maanden, géén uiterste houdbaarheidsdatum op hun etiket hoefden te voeren. Deze bieren hadden daarentegen hun botteldatum op het etiket staan, of soms op de kurk, zodat iedereen gemakkelijk de ouderdom van het bier kon aflezen en zelf kon bepalen wanneer hij of zij het bier wilde drinken. Er zijn ongeveer 50 bieren in België die een botteldatum op het etiket voeren en enkele in Nederland.

In het kader van de harmonisering van de wetgevingen van de Europese lidstaten, is echter bepaald dat vanaf 20 december 1990 alle voorverpakte levensmiddelen, dus ook bier in een fles, voorzien moeten zijn van een datum van uiterste houdbaarheid. Bieren met een alcoholgehalte boven de 10 vol-% vallen vooralsnog uit de boot, evengoed waarom dit met wijnen het geval is.

Vanaf 20 juni 1991 zouden alle bieren voorzien moeten zijn van een geldig lotnummer, die de consument in staat dient te stellen een brouwsel te herkennen. De botteldatum was zo'n geldig lotnummer!

Vanuit de objectieve bierproevers is nu het volgende lotnummer voorgesteld: botteldatum 5 maart 1991; minstens houdbaar tot 5 jaar na botteldatum (dit is slechts een voorbeeld).

Hiermee wordt tegemoet gekomen aan beide partijen: er wordt een botteldatum vermeld én er wordt een datum van uiterste houdbaarheid vermeld. Het ziet er echter naar uit, dat ook dit niet toegestaan zal worden!

Smaakevolutie

Binnenkort zou het zo kunnen zijn dat op bieren die pas na minstens 5 jaar bewaren op zijn lekkerst worden, een datum van uiterste houdbaarheid vermeld staat. Een bier met gist op fles ondergaat een smaakevolutie: de smaak verandert langzaam en wordt volgens velen steeds beter; dit is een belangrijkee link die met de wijnen gemaakt kan worden. Als brouwer van zo'n bier wordt het niet gemakkelijk zo'n datum te bedenken: het bier is immers, mits goed opgeslagen (droog, donker en koel), onbeperkt houdbaar. En de consument? Die kan zonder botteldatum niet meer de ouderdom van een bier bepalen en weet dus niet wanneer zijn bier de leeftijd heeft bereikt waarop hij dat bier het lekkerst vindt.

'Een datum van uiterste houdbaarheid voor bier is zinloos, ook voor Pilsener. Het geeft een verkeerde indruk van het bier. Het is alleen relevant voor de periode waarop het voor de, meestal grote pilsbrouwer, interessant is om het bier te verkopen', aldus René ter Lande, voorzitter van de Bierproefclub Wolvega. De Bierproefclub ondersteunt dan ook van harte de actie van de Objectieve Bierproevers en het in stand houden van de ware biercultuur.

Belgians fight for unique bottled beers

BELGIUM'S beer consumer group Objecteve Bierproevers have started a campaign to ensure that the date of manufacturing or bottling remains on the labels of the many speciality bottled-conditioned beers in the country.

For several years, following a campaign by OBP Belgian beers have carried a bottling date. Now, in line with an EC directive, the Belgian government has passed legislation demanding that the ``best before`` date should be on all lables.

Although ``best before`` might be all right when applied to filtered and pasteurised fizzy beers from Alken Maes or Interbrew, many of Belgium's speciality beers continue to mature in the bottles for years.

In Britain beers such as White Shield Worthington carry a best before date although many drinkers of the unique Bass beer prefer a much older beer well past its best before date.

The recent EC legislation only applies to alcoholic drinks below 9 per cent ABV and so many white wines escape the new measures.

It would be ridiculous to put a ``best before`` date on a bottle of Chateau Lafitte 1971 but it is just as ridiculous to put such a marking on a Belgian Trappist or Gueuze beer.

CAMRA, a member of the European Beer Consumers Union, has pledged its support for OBP's campaign.

Wheat launch

LÖWENBRAÜ, the Munich brewing group, has launched its top-fermented wheat beer, Löwen Weisse, in Britain.

The cloudy and unfiltered ``mit Heffe`` (with yeast) beer has been launched initially in 37 Taylor Walker and Nicholsons pubs in the London area.

Bierproevers in diepe rouw

HV-DMG 19/2/91

BRUGGE — Uit de luidsprekers klonk rouwmuziek. Het geroezemoes in de tot de laatste stoel bezette gelagzaal van de Brouwerij Straffe Hendrik op het Walplein verstomde. Vier in het zwart gehulde lijkdragers kwamen langzaam de zaal binnen. Op hun stoere schouders droegen zij een zware houten lijkkist. Met het stoffelijk overschot van de Botteldatum.

In de in sigarettenrook gehulde drankzaal, maakte de pret van enkele minuten te voren, plaats voor diepe verslagenheid. Sommigen pinkten een traan weg. Een voorzanger van de „Objectieve Bierproevers" zong monotoom de litanie van de Bierproevers. De vele naastbestaanden van de Botteldatum mochten hun betreurde vriend een laatste groet brengen.

Sommigen deden dat tot tranen toe bewogen en met een leeg bierglas ten teken van rouw in de hand. Bloemenruikers werden op de doodskist gelegd namens „De Limburgse Neus", Tessenderlo, „Wie niet drinkt, sterft", Waasmunster; „Onder 't Schuim" Geel; „De dolle Proevers", Antwerpen; „Waregem leeft", Waregem; „De verlichte Biergeesten", Sint-Pauwels; 't Brouwershuis, Baarle-Hertog; „De Objectieve Proefajuinen", Aalst; „De Heikantse Bierliefhebbers", Heikant en nog vele anderen. Ze kregen allen een doodsprentje, waarin ze dank worden gezegd voor hun steun en hun medeleven in de rouw. De rouwende bierfamilie zegt op dat doodsprentje waarover het gaat.

Jaren hebben we gestreden om U, Botteldatum, de nodige erkenning te geven.

Het lukte, U bruiste van activiteit; op steeds meer bieretiketten konden we U vinden. U scheen een lang leven tegemoet te gaan. Maar het mocht niet zijn. Op 8 december 1990 verdween U, ingevolge Europese richtlijnen, die ons werden opgedrongen. Botteldatum, we zullen U missen. U was een goede vriend op zovele bieretiketten. Met uw heengaan is een wezenlijk deel van onze Belgische biercultuur verloren gegaan.

De Objectieve Bierproevers en al hun samenwerkende verenigingen zullen alles in het werk stellen om u te laten verrijzen uit uw as.

En terwijl de treurmars van Chopin in de zaal weerklonk, werd de lijkkist met Botteldatum plechtig de zaal uitgedragen. De diensters brachten, om het verdriet te verdrinken, snel ganse plateaus Straffe Hendrik binnen.

Nationale trots

Die Botteldatum is steeds de trots geweest van de Belgische brouwers. Daardoor kon iedere consument zien hoe oud het flesje was, dat hem door de herbergier werd opgediend.

Mag niet meer, zeggen de Europese specialisten, die zich bezig houden met het opmaken van de reglementen in verband met de openstelling van de Europese markt in 1992. De leeftijd van een biersoort speelt geen rol. Het enige wat telt, is hoe lang het bier houdbaar is. De Botteldatum zal dus moeten worden vervangen door een houdbaarheidsdatum.

Onzin, zeggen de „Objectieve Bierproevers", een vereniging die zich bezighoudt met het propageren van Belgische bieren. Bier wordt niet slecht in flesjes. Integendeel, hoe ouder hoe beter.

Met één pennetrek wordt een streep getrokken door een onderdeel van de biercultuur, die de trots van de brouwers was. Het leed stokt hen in de keel. In de rouw vinden ze steun bij de eveneens diep bedroefde en beproefde leden van de Objectieve Bierproevers. Die zondagnamiddag in de buurt van het stille Brugse Begijnhof hun geliefde, betreurde Botteldatum plechtig ten grave hebben gedragen. Maar er stellig op rekenen, dat de verrijzenis niet lang kan uitblijven.

OBP-trofee

Terwijl Botteldatum onderweg was naar zijn laatste rustplaats, flakkerde de vreugde weer op in de gelagzaal van Straffe Hendrik. Het leven gaat immers verder. Ieder jaar reiken „De Objectieve Bierproevers" een trofee uit voor de vereniging, die zich in het voorbije jaar het best heeft ingezet ter propagering van het Belgische bier. Dit keer gaat die trofee naar „De Limburgse Neus", wier voorzitter Ren Hesselmans onder een daverend applaus de kleine, maar mooie trofee in ontvangst mocht nemen. Het was verdiend: zijn 5 jaar oude vereniging telt al honderd leden, organiseerde zestien proefavonden; deed zeven bus- en 16 auto-uitstappen; kreeg zes gediplomeerde bierproevers; organiseerde vier bierfeesten met 4.000 bezoekers; bezocht negen brouwerijen, geeft een tijdschrift uit en leerde zelfs koken met bier.

En hoe maakt het Belgische bier het intussen? Goed, zei een woordvoerder van de Objectieve Bierproevers. Hoewel er wel enkele bieren verdwenen, telt België nog 1.193 biersoorten, gebrouwen in 104 brouwerijen.

Opvallend is ook, dat de alcoholvrije bieren veld winnen. Al liggen ze nog ver achter op de zware bruine bieren en de zwaar blonde inzake produktie.

Alcoholvrij bier werd er alleszins bij de uitvaart van Botteldatum niet geserveerd zondagnamiddag... P.R.

Botteldatum op bierflesjes ten grave gedragen

BRUGGE — In de brouwerij Straffe Hendrik te Brugge is gisteravond «De botteldatum op de Belgische bieretiketten» ten grave gedragen.

Onder het spelen van de dodenmars hebben tientallen bierproefverenigingen een laatste groet gebracht aan de botteldatum. De druk bijgewoonde ludieke actie ging uit van De Objectieve Bierproevers, een vereniging die in ons land 1.300 leden telt.

Met de ludieke actie willen De Objectieve Bierproevers protesteren tegen een KB van 8 december 1990 waardoor het vermelden van de botteldatum naast de houdbaarheidsdatum op de bierflesjes niet meer mogelijk wordt. Vooral zure bieren en bieren met nagisting in de fles, hebben baat bij een vermelding van de botteldatum. — VBJB

Botteldatum verdwijnt door Europese richtlijn

Gva 19/2/91

Bierproevers schrijven naar Claes en De Keersmaeker

Van onze redacteur

De Objectieve Bierproevers starten een brievencampagne aan minister van economische zaken Willy Claes en staatssecretaris Paul De Keersmaeker om hun ongenoegen te uiten over nieuwe wettelijke bepalingen die de eigenheid van de Belgische speciaalbieren in het gedrang brengen. Omwille van de Europese eenmaking moet sinds 20 december vorig jaar de houdbaarheidsdatum vermeld worden, in plaats van de botteldatum.

In het februarinummer van Den Bierproever haalt Peter Crombecq, voorzitter van De Objectieve Bierproevers, fors uit naar de gewijzigde wetgeving op de voorverpakte voedingswaren. Volgens een koninklijk besluit, verschenen in het Staatsblad van 8 december ll., wordt niet langer rekening gehouden met de Belgische speciaalbieren.

Dertigtal brouwers

Zure bieren (geuze en oud bruin) en bieren met hergisting op fles waren tot dan vrijgesteld van een houdbaarheidsdatum. Onder impuls van De Objectieve Bierproevers werd in 1985 een massale campagne gestart voor het vermelden van de botteldatum. Deze voornoemde speciaalbieren ondergaan immers een smaakevolutie, zodat een botteldatum eerder aangewezen is dan een houdbaarheidsdatum. Regelmatig werden proefsessies georganiseerd met soms tot 25 jaar oude bieren als bewijs dat het gerstenat drinkbaar blijft, zelfs als de houdbaarheidsdatum overschreden is.

Inmiddels heeft een dertigtal brouwerijen zich geschaard achter deze consumentenvereniging door op hun etiketten de botteldatum te vermelden, in plaats van de houdbaarheidsdatum.

Peter Crombecq verduidelijkt in Den Bierproever dat de Belgische beslissing ingegeven werd door de Europese Gemeenschap. De OBP-voorzitter vermoedt dat het Europese standpunt is ingegeven door "onderontwikkelde pilslanden met hun belachelijke biernormen". Terwijl elders in de wereld de produktiedatum wordt gehandhaafd neemt Europa "een cultuurvernietigende beslissing", aldus Peter Crombecq.

Smaakinterpretatie

De Objectieve Bierproevers stellen dat voor speciaalbieren, zoals de zure bieren en bier met hergisting op fles de vermelding van de botteldatum zinvoller is. Het zijn levende bieren, waarvan de smaak evolueert in de loop van de tijd. De botteldatum is daarbij een onontbeerlijk gegeven om aan smaakinterpretatie te kunnen doen, aldus de consumentenvereniging.

De Objectieve Bierproevers pleiten nu voor een combinatie van de houdbaarheidsdatum en de botteldatum, die als geldig en verplicht lotnummer kan dienen. Via een brievenactie aan minister Willy Claes en staatssecretaris De Keersmaeker wil men nu vermijden dat een richtlijn ook die gecombineerde vermelding zou verbieden.

Wie meer informatie wil of de campagne wil steunen, kan contact opnemen met De Objectieve Bierproevers, Postbus 32, 2600 Berchem 5, 03/232.45.38.

G.V.L.

GEZIEN OP BRT-NIEUWS

De botteldatum en de trofee van de Limburgse Neus

Zondag 17 februari 1991, brouwerij Straffe Hendrik te Brugge.
Een plaatselijk orkest speelde rouwmuziek.
Vier in het zwart gehulde lijkdragers van de Limburgse Neus slenteren langzaam de zaal binnen. Zij dragen een zware houten lijkkist met het stoffelijk overschot van de Botteldatum.
Waarom moet de botteldatum verdwijnen? Op meer dan 100 bieretiketten staat nu de botteldatum i.p.v. de vervaldag vermeld. De meeste bieten worden toch niet slecht, integendeel.
Frankrijk heeft ervoor gezorgd dat de wijnen uit de nieuwe Europese wetgeving i.v.m. voorverpakte voedingswaren gelicht waren. Zij mogen de botteldatum vermelden. Waarom op bier dan niet? Is België dan niet fier op zijn bieren? Mag de bierliefhebber niet weten hoe oud een bier is?
Terwijl de treurmars van Chopin in de zaal weerklonk, wordt de lijkkist met de Botteldatum plechtig de zaal uitgedragen.
Een stuk Belgische biercultuur verdwijnt! Maar het leven gaat verder.
Na een Straffe Hendrik het weer plezierige hoofdstuk.
Ieder jaar reiken "De Objectieve Bierproevers", de overkoepelende organisatie voor de Vlaamse bierverenigingen, een trofee uit voor een persoon, bedrijf of vereniging, die zich het voorbije jaar het best heeft ingezet ter propagering van het Belgisch bier.
Die belangrijke eer ging dit jaar voor het eerst naar een persoon, vereniging, nl. De Limburgse Neus uit Tessenderlo.
Voorzitter René Heselmans mocht onder een daverend applaus de kleine, meer mooie trofee in ontvangst nemen. De trofee werd aan deze vereniging uitgereikt omdat ze dit jaar 5 jaar bestaat en meer dan 100 leden telt, wat onwaarschijnlijk veel is, vertelde ons Peter Crombecq, voorzitter van de Objectieve Bierproevers. Hij somde verder nog de vele aktiviteiten op die de Limburgse Neus organiseerden en besloot dat ze de trofee meer dan verdiende.
Zo is Looi weer een trofee rijker!

Inlichtingen De Limburgse Neus: 013/66.10.87!

TESSENDERLO GROEIT MAART 1991

GENOTEERD *'België geeft toe aan de pils-onderontwikkelde landen'* DR 19/2/91

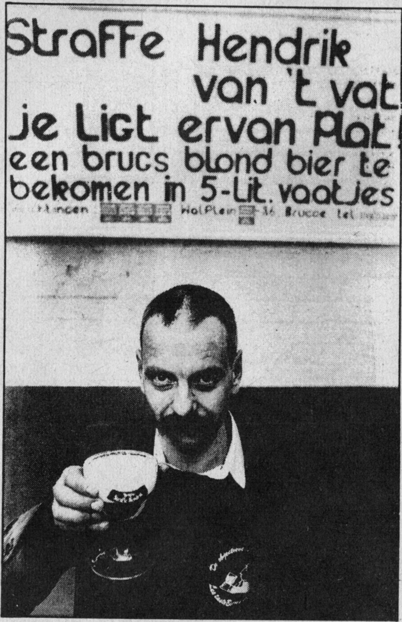
Een nieuwe Europese richtlijn heeft ervoor gezorgd dat de Belgische bieren voortaan geen botteldatum meer dragen. Sinds begin december '90 moet er wel een houdbaarheidsdatum op de fles aangebracht worden, en daar is de Vereniging der Objektieve Bierproevers het absoluut niet mee eens. "We geven toe aan de pils-onderontwikkelde landen", zegt Peter Crombecq, voorzitter van de Objektieve Bierproevers, een vereniging die intussen zowat 1.300 leden telt. "In België bestond er een clausule die toeliet dat bier gelijkgesteld werd met wijn. Wie wou, gaf zijn bier een botteldatum mee. In cijfers was dat één brouwer op drie. Een houdbaarheidsdatum werd niet gebruikt. Nu is het precies andersom. De wijnlobby is blijkbaar belangrijker dan de bierlobby. En op Europees vlak kiest men voor de omzet: pils dus. Zij dikteren de wet. En zij zorgen ervoor dat in België, het land van de bierspecialiteiten, de klant iets heel belangrijks ontzegd wordt: de datum waarop het bier gebotteld werd. Want de specialiteiten worden beter met ouder te worden, de pils verliest zijn smaak."

Om hun woorden een beetje kracht bij te zetten, hebben de Objektieve Bierproevers de botteldatum ten grave gedragen in de Brugse brouwerij Straffe Hendrik. Tientallen bierproefverenigingen brachten een laatste groet aan de botteldatum onder het spelen van de dodenmars. Het bleef daar niet bij. De vereniging richtte een open brief aan minister van Ekonomische Zaken Willy Claes en aan staatssekretaris voor Landbouw Paul De Keersmaeker. Als dat niet helpt, trekken ze naar het parlement. Desnoods naar Straatsburg.

Crombecq: "Wij willen de gelijkschakeling met wijn ook op Europees niveau. Want tot in China is de botteldatum ingeburgerd. Maar in België, het bierland bij uitstek, heeft men het weer op een akkoordje gegooid. Niet de brouwers werken tegen, wel de politici. En dat onder invloed van de grote pilsbrouwers."

(VW)

Bierproevers rouwen om de botteldatum



• Dirk van Dijk, Objectieve Bierproever: „België wordt nu van een bierland een pilsland". (Foto Ruud Prins)

DE Belgische bierdrinker is in de rouw. De botteldatum is op last van 'Brussel' van de Belgische etiketten verdwenen. *De Objectieve Bierproevers* hebben derhalve een rouwkaart doen uitgaan waarin 'het heengaan van een wezenlijk onderdeel van onze Belgische biercultuur' wordt gemeld. En gisteren vond op het terrein van brouwerij *Straffe Hendrik* in Brugge de 'officiële begrafenis van Botteldatum' plaats. Delend in de droefheid zijn onder meer: De Limburgse Neus, Wie niet Drinkt Sterft, Onder 't Schuim, De Dolle Proevers en De Verlichte Biergeesten. Zo bij elkaar toch al gauw een 30.000 georganiseerde proevers, van wie er bij de Objectieve Bierproevers alleen al meer dan 200 in Nederland wonen.

Namens hen allen spreekt **Dirk van Dijk**, vice-voorzitter van De Objectieve Bierproevers. Met enig gevoel voor melodrama verzucht hij: „België wordt nu van een bierland een pilsland".

Is het zo erg?

„Ja, een groot deel van onze cultuur verdwijnt hierdoor. Die botteldatum was heel belangrijk, want het bier evolueert in de loop van de tijd. Die datum geeft dan voor de drinker aan hoe lang de smaak geëvolueerd is."

Het bier wordt nooit meer wat het was?

„Voor het bier op zichzelf geeft het niet. Maar wel de manier waarop het wordt benaderd. Voor de consument betekent het wel een hele verandering. Als wij een *tripel* willen proeven, dan weten we nu niet meer of we een oude tripel krijgen. Als wij het over een tripel van vier, vijf jaar hebben, is dat cultuur. Dat zal er nu uitgaan."

Het is net als bij wijn, goede en slechte jaren?

„Nee nee. Bij bier heeft dat niets met het jaar te maken. Het gaat om de leeftijd. Er is gewoon een constante evolutie met de gisting op de fles. De grondstoffen worden altijd zo aangepast, dat er geen slechte of goede jaren zijn. Als de mout in een bepaald jaar in een bepaald gebied slecht is, dan wordt e andere mout gebruikt.'

Wat is een goede gistingstijd?

Dat hangt van de soort af. Daar hebben wij een volledige studie over gemaakt. Dat is tamelijk moeilijk om zo uit te leggen. Er zijn ook zoveel merken."

Hoeveel?

„Zo'n 800 à 900. Elke brouwerij heeft zo zijn eigen streekbier."

Wat is uw favoriet?

„Als Objectieve Bierproever mag ik dat niet zeggen. In de vereniging blijven wij altijd objectief. Voor ons bestaan er geen slechte en goede bieren."

Hoe nu verder?

„Wij zullen voortijveren dat het terug in orde komt. Al zal het jaren duren. Al onze leden hebben de verantwoordelijke minister al geschreven dat er een grote fout is gemaakt. Wij gaan daarmee door, zolang de vereniging bestaat."

Bierfeesten zullen niet meer zijn wat ze geweest zijn, zonder dat de kenner weet hoe oud zijn bier is. Toon Denooze (rechts) is razend op onze «Europeeërs» / foto Rol-Action

«Oude gueuze smaakt als porto»

De Belgische bierkenners en -proevers zijn woedend omdat de botteldatum van de fles verdwijnt «dank zij» de nieuwe Europese richtlijnen

«Ik heb hier gueuze liggen van 10 jaar oud. Die smaakt naar porto. Ongelooflijk goed, en zoals de wijn wordt hij beter met de tijd. Wie is wie om in mijn plaats te bepalen wanneer de houdbaarheidsdatum afloopt van dat bier ? Ooit al een dure fles wijn gezien waarop staat dat je ze na december 1992 niet meer kan uitdrinken ?».

Toon Denooze is razend, en met hem de echte bierproevers in het land. Ze pikken het niet dat België zich zomaar neerlegde bij de nieuwe EG-richtlijnen die de vermelding van de botteldatum van bier verbieden, maar een houdbaarheidsdatum opleggen.

Denooze is de uitbater van gespecialiseerd biercafé de Hopduvel, in Gent, en we proeven er bieren van hoge gisting waarop geen zinnig mens een houdbaarheidsdatum kan zetten.

«We hebben ons weer schoon laten doen, en dan nog door landen die helemaal geen biercultuur bezitten. Wat doen die Belgische adviseurs daar in de EG ? Akkoord, een pilsbier drink je best tot maximum drie maanden na de botteldag. Maar dat wil niet zeggen dat je pilsje na die datum plots gevaarlijk wordt voor de gezondheid. Het gaat gewoon anders smaken. Voor landen waar bijna uitsluitend pilsbieren worden gemaakt en verkocht, heeft een dergelijke maatregel nog enige zin. Maar niet voor bieren met een hoge gisting of met een natuurlijke gisting in de fles... Neem nu een Orval of een Chimay. Ik heb klanten die zo'n bier graag jong drinken en ik ken er andere die het graag heel oud proeven. Een Sixtus van 10 jaar oud, da's uniek. Maar dat weten die barbaren binnen de EG niet».

«Wat me zo woedend maakt, is het feit dat de wijnen weeral worden bevoordeeld. Sommige wijn smaakt na 2 jaar als azijn. Al ooit van een houdbaarheidsdatum voor wijn gehoord ?».

Heel wat Belgische bieren worden uitgevoerd naar Amerika of naar Australië. Wat gaat men daarmee doen ?

«Ik heb in Sidney (Australië) een Kwak gedronken van anderhalf jaar. Schitterend. Men beweert ook dat bieren «zich keren» als ze de evenaar oversteken. Neem van mij aan, da's volslagen flauwekul».

Wat is het oudste bier dat u al heeft gedronken ?

Denooze : «Dat was een Gueuze van 45 jaar oud. Wat een smaak. Een beetje naar de sherry op».

Maar België laat zich niet alleen «inpakken» door de EG.

Denooze : «Neem nu de Gueuze. Die naam is nooit beschermd geworden. Jij mag morgen thuis om het even wat bij elkaar brouwen, en je mag het gueuze noemen. Schandalig. De Hollanders en de Fransen staan klaar om gueuze te maken en dat terwijl het bier alleen in het Brabantse kan worden gebrouwen en versneden. Alleen daar zijn de bacteriologische omstandigheden perfect. Gelukkig is er nu aan de universiteit van Leuven een prof aan het onderzoeken hoe we onze gueuze kunnen beschermen».

Denooze schenkt een Witkap uit en zucht ontgoocheld. «Een aantal mensen doet inspanningen om ons bier in heel de wereld te promoten. En nu krijgen we dit op onze kop. Alleen bieren met 10 procent en meer volume/alcohol moeten geen houdbaarheidsdatum vermelden. Waarom hebben ze daar geen 5,5 procent en meer van gemaakt ? De uitzonderingen boven de 10 procent zijn heel gering. Bush, Rochefort 10, Sixtus 12, twee Duitse bieren,... Al de andere bieren verliezen de botteldatum. Voor de proever de enige maatstaf... en dat in een land waar 1193 bieren worden gebrouwen, waaronder 451 originele bieren».

«De Confederatie der Brouwerijen van België reageerde nauwelijks. Alleen de Objectieve Bierproevers en een paar enthousiastelingen formuleerden hun woede, o.a. tijdens de begrafenis van de botteldatum vorige week... Maar ja, de heren die ons bier misprijzend behandelen drinken wellicht alleen dure wijnen en champagne».

R.Moeraert

Drinker rouwt om dood van botteldatum

Bierproevers treuren om Koninklijk Besluit: „Bier verliest identiteit”

BRUGGE — De bierproevers van ons land staren deze dagen met een trieste blik in hun glas. Men gaat hen iets dierbaars ontnemen, een uiterst belangrijk stukje van hun bierkultuur: de botteldatum op het etiket van de fles. Het is een zwarte tijd voor de proeversverenigingen. „Dit betekent meer dan het verdwijnen van een paar getalletjes”, treurt Peter Crombeq, de voorzitter van de Objektieve Bierproevers. „De botteldatum geeft aan het bier zijn identiteit. Die wil men nu afnemen.”

Elke bierproever kent de datum van 8 december 1990 uit het hoofd. Die dag verscheen in het Belgisch Staatsblad een Koninklijk Besluit dat hem zwaar trof. Het verplichtte de brouwers op de flessen een lotnummer aan te brengen. Bij problemen met de inhoud van een fles zou men gemakkelijk het volledige lot kunnen herkennen. De affaire „Perrier” indachtig, waarbij dit water verdachte stoffen bevatte, leek dit een rechtvaardige ingreep.

Behalve het lotnummer moet vanaf 20 december vorig jaar, de dag waarop het Koninklijk Besluit in werking trad, voor alle bieren onder de 10 graden volumeprocent ook de houdbaarheidsdatum vermeld worden, bij voorbeeld: „Houdbaar tot 15/12/94”, zoals op elk voedingspak voorkomt. De wet was de brouwers genadig want zij krijgen een overgangstijd tot 20 juni 1992 om de oude etiketten op te gebruiken.

Lotnummer en houdbaarheidsdatum dus, maar geen datum waarop het bier werd gebrouwen. Een verontwaardigde Crombeq: „Achter de botteldatum steekt een hele filozofie. De datum geeft een kenmerk aan een brouwsel. Elk brouwsel heeft zijn eigen leven, zijn eigen karakteristieken. De smaak van een bier evolueert. Als konsument hebben wij het voorrecht om een bier te drinken wanneer wij het het lekkerst vinden: zeer jong, jong, belegen, oud, stokoud, antiek. De brouwer geeft ons met de botteldatum een vrijheid van keuze. Die vrijheid geraken we kwijt.”

Op een bijeenkomst van de Objektieve Bierproevers en andere verenigingen, gisteren in Brugge, heerste een begrafenisstemming. Letterlijk zelfs, want begrafenisondernemer Heselmans uit Tessenderlo, een echte, droeg de „Botteldatum” ten grave. Om de stemming wat positief te houden, liet men de datum nadien herrijzen.

Brieven

Er is immers nog hoop. De proefverenigingen zijn begonnen aan een brievencampagne. Zij sturen zoveel mogelijk brieven naar minister Claes van Ekonomische Zaken en De Keersmaeker van Landbouw met de vraag de botteldatum te behouden. Zij zouden graag deze vermelding zien: „Botteldatum: 17 februari 1991. Ten minste houdbaar tot 5 jaar na botteldatum.”

De Objektieve Bierproevers ijveren sinds 1985 voor de vermelding van de botteldatum. Toen waren er welgeteld twee bieren die de datum vermelden. Dank zij een volgehouden campagne van de Bierproevers zijn er nu bijna honderd. Meer dan dertig brouwers konden van het nut en de zin overtuigd worden. En nu blijkt die reuzengrote inspanning vergeefs.

Er werd gisteren in Brugge niet alleen geklaagd aan de biermuur. De man van Tessenderlo, René Heselmans, kreeg als voorzitter van de bierproeversvereniging De Limburgse Neus de jaarlijkse trofee van de Objektieve Bierproevers. De Limburgse Neus heeft meer dan honderd leden en organizeerde in de vijf jaren van haar bestaan meer dan 150 aktiviteiten.

Pe ter Crombeq keek nog even terug naar vorig jaar. In 1990 werd de Europese Bier Kon sumenten Unie opgericht, de EBCU. Dank zij die Europese ko ntakten kon Crombeq zijn stan dpunt over de botteldatum ook verkondigen namens de Britse CAMRA (Campaign for Real Ale) en de Nederlandse PINT (Vereniging Promotie Inform atie Traditioneel Bier).

Ei nd vorig jaar telden de Bierp roevers in ons land 1.193 biere n, waarvan 164 nieuwe, en 104 brouwers. Drie brouwerijen verdwenen maar er kwamen er vijf bij. Dat verheugt de proe vers. Ook de groeiende samen werking tussen de lokale vere nigingen is een pluspunt.

Is er ook verdriet om het stijg end sukses van de alkoholvrije bieren? „Helemaal niet”, antw oordt Crombeq. „Hoe kun je te gen die bieren zijn? Wij vech ten tegen de verarming en de v ervlakking van het bier, niet tegen een verbreding van het aanbod, die de rest niet verdr ingt.” (AP)

Met diepe droefheid...

Met diepe droefheid melden wij u het heengaan van een wezenlijk onderdeel van onze Belgische biercultuur. Op 8 december 1990 verdween ten gevolge van Europese richtlijnen die ons werden opgedrongen de Botteldatum van onze Belgische etiketten, zo was de aanhef op 'rouwannonce, die ik ontving en waarbij ik werd uitgenodigd om in de brouwerij Straffe Hendrik te Brugge aanwezig te zijn bij het laatste eerbetoon.

Als slippendragers' fungeerden onder meer de 1350 betalende leden van de organisatie De Objectieve Bierproevers. Deze werd ondersteund door sympathiserende groepen als 'De Verlichte Biergeesten', 'Onder 't Schuim', De Objectieve Proefajuinen' en 'Wie niet drinkt sterft'. Ook vanuit Nederland werd deelneming betuigd door 'PINT', hetgeen staat voor Promotie Informatie Traditioneel Bier.

Met de vice-voorzitter van de 'Objectieve Bierproevers', ***Dirk van Dijk*** sprak ik over dit verlies.

„Met een botteldatum op de fles,” aldus Van Dijk, „kan een bierliefhebber weten of hij qua gisting met een vers, belegen of stokoud

■ Deze charmante jongedame kan bij het serveren van een 'zwaar biertje' met of zonder botteldatum in ieder geval nog vriendelijk lachen...

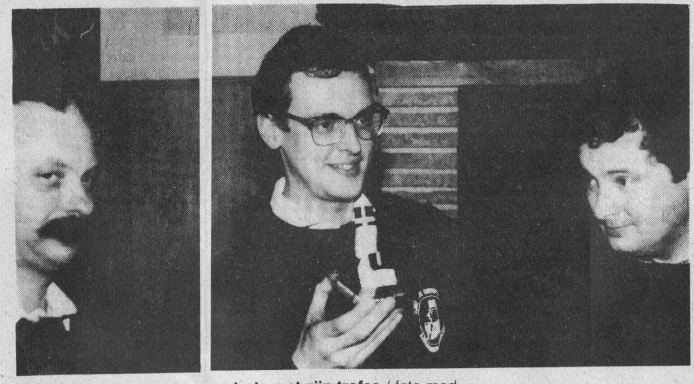
biertje heeft te maken. We hebben bieren gedronken van wel 40 jaar oud. We hebben indertijd voor een datum gepleit en sinds 1985 hebben zo'n 150 bieren in België zo'n datum.”

„Wij denken dat de nieuwe Europese wet onder druk van de grote pilsbrouwerijen tot stand is gekomen. Want die bezitten zo'n 90 % van de markt. Het is het grootkapitaal. Pils is een dorstlesser, die gauw gedronken moet worden.”

Patrick Schuerman is voorzitter van de vereniging PINT. „Wij zijn een onafhankelijke consumenten belangenorganisatie,” zo vertelde hij me. „Op het bieretiket staat al de houdbaarheiddatum. Nog een andere datum erbij, zoals de botteldatum, zou voor de consument verwarrend werken. Men wil het simpel houden.”

Echter, volgens ***Hella Schoonveld***, persvoorlichter van Heineken staat het eenieder vrij om ook de botteldatum op het etiket te zetten. „Althans volgens de Europese regels. De houdbaarheidsdatum is verplicht, maar men is vrij om de produktiedatum ook op het etiket te vermelden, tenzij België natuurlijk strenger is dan de Europese wetgeving.”

Is het dus allemaal een storm in een glas bier?



Voorzitter Rene Heselma ns trots met zijn trofee / foto med.

Limburgse Neus krijgt biertrofee

■ TESSENDERLO

Voor de eerste maal werd de «Trofee van de Objecti eve Bierproevers» uitgereikt. D eze onderscheiding zal voort aan jaarlijks toegekend worden aan een persoon, een bedrijf of ver- eniging die zich verdienste lijk heeft gemaakt in de bierwer eld.

De eer viel te beurt aan de Looise bierproeversvereni ging «De Limburgse Neus». De uitreiking vond plaats in de Brugse brouwerij «Straffe Hendrik».

Nationaal voorzitter van de «Objectieve Bierproevers» loofde «De Limburgse Neus», die dit jaar haar eerste lustrum viert, en als lokale bierverening nagenoeg honderd leden telt. Hij benadrukte tevens het unicum vermits de vereniging zich zelfs volledig geïntregreerd heeft in het sociale en culturele leven van Tessenderlo. De vereniging telt 6 gediplomeerde bierproevers.

Voorzitter Rene Heselmans, die namens «De Limburgse Neus», de trofee overhandigd kreeg, zei in zijn wederwoord, dat deze erkenning niet alleen een stimulans is voor zijn vereniging om nog actiever te worden maar tevens aan de overige bierproefverenigingen een impuls geeft om het Belgisch biermakenpatrimonium te blijven promoten. — BJT

„Botteldatum van bier behouden”

BRUGGE — De bierproevers van ons land staren deze dagen met een trieste blik in hun glas. Men gaat hen iets dierbaars ontnemen, een uiterst belangrijk stukje van hun bierkultuur: de botteldatum op het etiket van de fles. Het is een zwarte tijd voor de proeversverenigingen. „Dit betekent meer dan de verdwijning van een paar getalletjes”, treurt Peter Crombeq, de voorzitter van de Objektieve Bierproevers. „De botteldatum geeft aan het bier zijn identiteit.”

Elke bierproever kent de datum van 8 december 1990 uit het hoofd. Toen verscheen in het Belgisch Staatsblad een koninklijk besluit dat hem zwaar trof. Het verplichtte de brouwers op de flessen een lotnummer aan te brengen. Bij problemen met de inhoud van een fles zou men gemakkelijk het volledige lot kunnen herkennen. De affaire-Perrier indachtig, waarbij dit water verdachte stoffen bevatte, leek dit een rechtvaardige ingreep.

Behalve het lotnummer moet vanaf 20 december vorig jaar, de dag waarop het koninklijk besluit in werking trad, voor alle bieren onder de 10 graden volumeprocent ook de houdbaarheidsdatum vermeld worden, bij voorbeeld: „Houdbaar tot 15/12/94”. De wet was de brouwers genadig, want zij krijgen een overgangstijd tot 20 juni '92 om de oude etiketten op te gebruiken.

Lotnummer en houdbaarheidsdatum, maar geen datum waarop het bier werd gebrouwen. Een verontwaardigde Crombeq: „Achter de botteldatum steekt een hele filozofie. De datum geeft een kenmerk aan een brouwsel. Elk brouwsel heeft zijn eigen karakteristieken. De smaak van een bier evolueert. Als konsument hebben wij het voorrecht om een bier te drinken wanneer wij het het lekkerst vinden: zeer jong, jong, belegen, oud. De brouwer geeft ons met de botteldatum een vrijheid van keuze. Die geraken we kwijt.”

De proefverenigingen zijn nu begonnen aan een brievencampagne. Zij sturen zoveel mogelijk brieven naar minister Claes van Ekonomische Zaken en De Keersmaeker van Landbouw met de vraag de botteldatum te behouden. Zij zouden graag deze vermelding zien: „Botteldatum: 26 februari 1991. Ten minste houdbaar tot 5 jaar na botteldatum.”

De Objektieve Bierproevers ijveren sinds 1985 voor de vermelding van de botteldatum. Toen waren er welgeteld twee bieren die de datum vermeldden. Dank zij een volgehouden campagne van de Bierproevers zijn er nu bijna honderd. Meer dan dertig brouwers konden van het nut en de zin overtuigd worden. En nu blijkt die reuzengrote inspanning vergeefs.

Peter Crombeq blikte nog even terug op vorig jaar. In 1990 werd de Europese Bier Konsumenten Unie opgericht, de EBCU. Dank zij die Europese kontakten kon Crombeq zijn standpunt over de botteldatum ook verkondigen namens de Britse CAMRA (Campaign for Real Ale) en de Nederlandse PINT (Vereniging Promotie Informatie Traditioneel Bier).

Eind vorig jaar telden de Bierproevers in ons land 1.193 bieren, waarvan 164 nieuwe, en 104 brouwers. Drie brouwerijen verdwenen maar er kwamen er vijf bij.

Is er ook verdriet om het stijgend sukses van de alkoholvrije bieren? „Helemaal niet”, antwoordt Crombeq. „Hoe kun je tegen die bieren zijn? Wij vechten tegen de verarming en de vervlakking van het bier, niet tegen een verbreding van het aanbod, die de rest niet verdringt.” (AP)

Bierproefclub wil behoud botteldatum

WOLVEGA - Binnenkort wordt het vermelden van een botteldatum op het etiket, de datum waarop een bier in een fles wordt afgevuld, verboden. In plaats daarvan wordt het vermelden van een datum van uiterste houdbaarheid verplicht. Al enige jaren wordt hiertegen aktie gevoerd door de Objectieve Bierproevers uit België. Dit is een vereniging van bierliefhebbers, die samen met het Nederlandse Pint en het Engelse Camra de EBCU vormen; de Europese Bier Consumenten Unie. De Bierproefclub Wolvega heeft zich naast de Objectieve Bierproevers geschaard en zal zich eveneens inzetten voor het behoud van de botteldatum op het bieretiket. Hiertoe hebben de leden een uniforme brief gestuurd naar de heer Claes, minister van Economische Zaken, en de heer De Keersmaeker, staatssecretaris voor Landbouw, beiden in België.

In het kader van de harmonisering van de wetgevingen van de Europese lidstaten is echter bepaald dat vanaf 20 december 1990 alle voorverpakte levensmiddelen, dus ook bier in een fles, voorzien moeten zijn van een datum van uiterste houdbaarheid. Vanaf 20 juni 1991 zouden alle bieren voorzien moeten zijn van een geldig lotnummer, dat de consument in staat dient te stellen een brouwsel te herkennen.

Een datum van uiterste houdbaarheid voor bier is zinloos, ook voor Pilsener. Het geeft een verkeerde indruk van het bier. Het is alleen relevant voor de periode waarop het voor de, meestal grote pilsbrouwer, interessant is om het bier te verkopen. „De Bierproefclub Wolvega ondersteunt dan ook de aktie van de Objectieve Bierproevers en zal zijn steentje bijdragen aan het stimuleren en het in stand houden van de ware biercultuur", zo wordt gesteld. (Kontaktpersoon is René ten Lande, De Brogge 22, Wolvega, 05610-12241)

PINT-leden: 'Botteldatum op bierfles mag niet verdwijnen'

TILBURG – De strijd in België was verwoed. De bier-o-fielen rechtten hun schouders en stelden zich op in rotten van vier. Maar het baatte niet. De nederlaag was onafwendbaar. Eind vorig jaar was de trieste dag daar dat de Objektieve Bierproevers in België de Botteldatum ten grave moesten dragen. En zo gebeurde het letterlijk in een mediabewuste ceremonie. Het is een inbreuk op de biercultuur, zo heette het, dat de botteldatum niet meer op het etiket vermeld mag worden. Ondertussen broedt de Tilburgse voorzitter van PINT, de Nederlandse vereniging van bierliefhebbers, op zijn lobby-strategie voor de nakende strijd in eigen land. Zijn naam: Patrick Schuerman.

■ **Voorzitter Schuermans: „Botteljaar is voor bier net zo belangrijk als voor wijn."**
Foto: Bart van Hattem

Iedereen weet dat de kwaliteit van wijn sterk afhangt van jaar waarin de kurk op de fles ging. Een Chablis 1961 schijnt weer stukken anders te zijn dan die van 1962. En dus is die informatie op het etiket niet te ontberen. Schuerman vindt dat het botteljaar van een fles bier net zo essentieel is voor de ware kenner. De Belgische bepaling dat voortaan alleen de houdbaarheidsdatum vermeld mag worden, vindt hij dus met zijn Belgische collega-fijnproevers van de gekke.

„Die houdbaarheidsdatum zegt niets. Vooral de speciale bieren maken in de fles een smaakontwikkeling door, die je lekker kunt vinden of niet. Maar je kunt onmogelijk zeggen dat bier van de ene op de andere dag niet meer houdbaar is. Zo kun je gueuzebieren wel twintig jaar bewaren."

Hypocrisie

Schuerman denkt dat de wetswijziging in België te maken heeft met de brouwersbelangen. De grote brouwers hebben er immers niets aan wanneer hun flessen jaren lang liggen te rijpen. Nee, de omzetsnelheid is bij een zogenaamd geringe houdbaarheid beter verzekerd. „Nog even snel een pilsje, Truus, voor we naar bed gaan. Want morgen is ie niet meer goed." Zoiets. Volgens Schuerman komt het voor dat een flesje pils in Nederland een houdbaarheidsperiode van een half jaar meekrijgt, terwijl een soortgelijk flesje dat met de boot naar het buitenland geëxporteerd wordt ineens twee jaar houdbaar blijkt. Hypocrisie, vindt Schuermans: „Het pilsje bereikt wel snel een soort van eindsmaak. Maar in geval van een Trappist bijvoorbeeld werkt de gist nog lang door in de fles. Daarom is het ook zo onredelijk dat met name de kleine, traditionele brouwerijen hun botteldatum niet meer mogen vermelden." Schuermans denkt niet dat het voor de consument verwarrend is als hij met twee data op zijn etiket wordt geconfronteerd.

De situatie in Nederland is op het moment zo: houdbaarheidsdatum moet, botteldatum mag. De grote brouwerijen maken van die laatste mogelijkheid geen gebruik. Maar de kleine brouwerijen, die in de jaren tachtig zijn opgekomen, leveren die informatie graag aan hun afnemers.

Schuermans: „De Nederlandse biercultuur vertoont duidelijk een stijgende lijn. Eind jaren zeventig was 99,9% nog pils. Nu hebben zelfs de supermarkten volop speciale bieren. De grote sprong voorwaarts is gemaakt. De botteldatum afschaffen past niet in die opgaande lijn." Vooral de kleine brouwerijen met hun exclusieve specialiteiten kunnen rekenen op de warme sympathie van Schuermans en zijn PINT-leden. Zo ijvert PINT ervoor de accijnzenwetgeving voor die kleine brouwers gunstiger te doen laten zijn dan voor de biermultinationals. Een ander actiepunt van PINT is de vermelding van alle ingrediënten op het etiket. Dat de consument het dus weet als er aan zijn biertje rijst en mais zijn toegevoegd, om nog niet te spreken van schuimstabilisatoren en houdbaarheidsmiddelen.

PINT telt zo'n 2200 leden, die aan contributie dertig gulden per jaar betalen. Daarvoor krijgen ze onder andere het tweemaandelijkse PINT-nieuws in de brievenbus. Midden-Brabant, met de Trappistenabdij als blakend middelpunt, herbergt nogal wat bierliefhebbers. Die zullen zeker blij zijn met de plannen om in Hilvarenbeek, in de oude bierbrouwerij 'De Roos' aan het Vrijthof, een biermuseum te vestigen. Binnen PINT bestaat nog eens een aparte afdeling Midden-Brabant, de enige regio tot dusver.

Om de vier jaar organiseert PINT het drukbezochte bierfestival op 'De Schaapskooi' van de Berkel-Enschotse (niet: Tilburgse) Trappisten. Op de eerste editie daarvan, in 1982, werd Schuermans gegrepen door de Liefde voor het Bier. „Toen ik hier in Tilburg kwam studeren was het vooral de Kriek die me aantrok. Nu behoren Orval en de Westmalle Triple tot mijn favorieten. Maar het blijft subjectief." Scheutjes grenadine bij de Westmalle of Koningshoeven en een schijfje citroen bij een Witteke van Hoegaarden, mag dat? „Van mij wel hoor, maar je hebt er die een beroerte krijgen als ze dat iemand zien doen."

Manifestatie

In april wordt de nationale manifestatie 'Nederland en z'n Bier' gehouden. Van vrijdag 12 tot en met zondag 14 april is het merendeel van de brouwers van Nederlands bier in Het Turfschip in Breda vertegenwoordigd. Openingstijden: vrijdag 12 april van 13.00 tot 22.00 uur, zaterdag 13 april van 12.00 tot 22.00 uur en op zondag 14 april van 12.00 tot 21.00 uur.

Limburgse neus krijgt eerste biertrofee.

Voor de eerste maal werd de «Trofee van de Objectieve Bierproevers» uitgereikt. Deze onderscheiding zal voortaan jaarlijks toegekend worden aan een persoon, een bedrijf of een vereniging, die zich verdienstelijk maakte in de bierwereld. De eer viel te beurt aan de Looise bierproeversvereniging «De Limburgse Neus». De uitreiking vond plaats in de Brugse brouwerij «Straffe Hendrik». Nationaal voorzitter Peter Crombecq van de «Objectieve Bierproevers» loofde «De Limburgse Neus», die dit jaar haar eerste lustrum viert als een lokale biervereniging nagenoeg honderd leden telt. Hij benadrukte tevens het unicul vermits de vereniging zich zelfs volledig geïntegreerd heeft in het sociale en culturele leven van Tessenderlo. Als bewijs dat «De Limburgse Neus» werkelijk de trofee verdiende, somde hij de aktiviteiten van de voorbije vijf jaar op. Tot nog toe werden 16 bierproefavonden georganiseerd, maandelijks wordt het «Bier van de maand» in een achttal drankgelegenheden gepropageerd, er werden 23 uitstappen ingericht, waarvan 9 brouwerijbezoeken. De vereniging telt 6 gediplomeerde bierproevers, organiseerde een lessenreeks over koken met bier, een viertal biertweedaagsen, waarop telkens een duizendtal mensen aanwezig waren, en 2 kroegentochten. Tenslotte wordt een tijdschrift uitgegeven.

Rene blij met de trofee.

Voorzitter Rene Heselmans, die namens «De Limburgse Neus» de trofee overhandigd kreeg, zei in zijn wederwoord dat deze erkenning niet alleen een stimulans is voor zijn vereniging om nog aktiever te worden maar tevens aan de overige bierproefverenigingen een impuls geeft om het Belgische bierpatrimonium te blijven promoten.

Jos Bosmans

Achter de rug: Vervolg

maar ook hoe meer voor de brouwer onmisbare enzymen vernietigd worden. De lichtste en meest gebruikte mout is de lichtkleurige voor pils. De donkerder moutsoorten worden in kleinere hoeveelheden gebruikt om het bier te kleuren. De vroegere graanzolder werd nu de moutzolder. Netjes per soort gerangschikt staan de zakken mout van De Wolf Cosyns uit Aalst (op zakken : CV - MT - Pils - PA gemerkt). De gepaste hoeveelheden mout worden in het moutreservoir gestort en geplet. De vorig jaar afgebrande graanzolder is zorgvuldig heropgebouwd en staat nu vol oude toestellen en bierbakken. Na door enkele deuren en trappen de gids gevolgd te hebben, staan we op de eestvloer. De eestvloer is een met streepjesopeningen doorboorde stalen bodem om door warme lucht de gekiemde gerst tot mout te drogen. De temperatuur op de eestvloer, ongeveer 60 - 70 °C, wordt geregeld door de typische luchthapper. In de oude brouwerij waren bakken en buizen in rood koper. Zo bezoeken en staan we in het koperen koelschip: een grote, ondiepe koperen bak, onder het dak. De luchttoevoer werd met ventilatiekleppen en een typische dakstruktuur met dakkapel geregeld. Een schupvormige inlaat spreidde het kokendhete wort over de bak. Een drijvende bak kan als uitlaat de bovenste vloeistof afromen. Een overloop dient als aflaat eens de temperatuur tot 20 °C gedaald. Zoals bij geuze nog steeds gebruikelijk is, kwam het bier in contact met lucht voor de gisting. Een andere zaal staat vol grote open gistkuipen met koperen koelbuizen. Op het dak, naast de typische luchthapper van de eest en de dakkapel boven het koelschip, hebben we een hoog en ver uitzicht boven Brugge. Eens telde men 35 brouwerijen te Brugge. Zo herinnert een sluitsteen boven de poort aan brouwerij 'den Wulf' uit de 14e eeuw. In een andere ruimte staan de vroegere koelers: koperen buizen waardoor het water binnen en het bier buiten in tegenstroom warmte uitwisselde. Na het gisten in de gisttanks werd het jongbier in horizontale lagertanks te rijpen gelegd. Een oud notabord waarop de brouwer met krijt de tankinhoud noteerde siert de witgekalkte muur. Pils - Wit - Bru -

Het zigeunerorkest dat borg stond voor plezier en gezelligheid.

Achter de rug: Vervolg

Onze vice-voorzitter overhandigt aan onze gastvrouw een aandenken als blijk van dankbaarheid voor de zeer hartelijke ontvangst.

Tan zijn de afkortingen die herinneren aan de vroeger gebruikelijke brouwsels: Pils, vanzelfsprekend voor pils, Wit voor een tarwebier, Bru voor het Brugse paradepaardje van de brouwerij. Tan voor Tannebrau, een pils voor export naar Duitsland. Goed bier moet zoals wijn rijpen, tijd krijgen om op de juiste smaak te komen. 3.000 - 5.000 l inhoud hebben deze horizontale lagertanks. Het nauwe mangat voor het noodzakelijke kuisen werpt schril licht op de werkomstandigheden. In de kelder zijn nog resten van het bottelen op vat of op flessen. Nu staan de vaten voor de gelagzaal hierboven aan de tapleidingen.

Vergadering

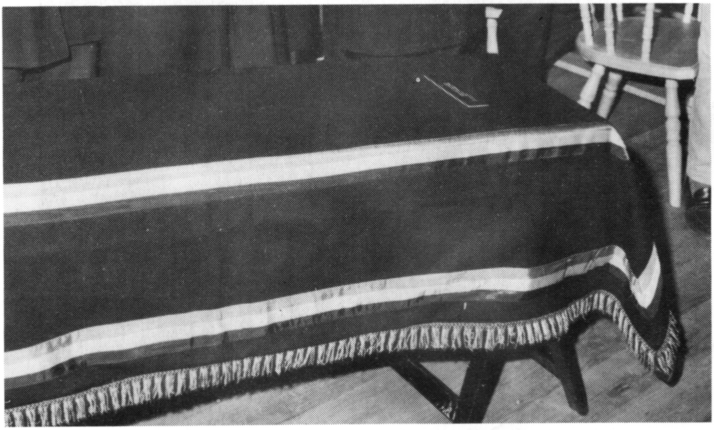
Een zigeunerorkest in dure Hongaarse klederdracht (met borduursel dat bewonderend commentaar bij de dames veroorzaakte) was speciaal door brouwerij Straffe Hendrik ingehuurd als verrassing voor OBP ! Het biertje, dat Julien D'Hondt als pionier ontwikkelde tot Straffe Hendrik, weekte de tongen los. Verslag van de grootse betoging die hier plaats vond tegen het verbod op de botteldatum, kreeg zelfs weerklank op TV en in de nationale kranten. Elders in deze Bierproever staat daarover uitgebreid verslag met vermelding van de dank die OBP voorzitter Peter Crombecq richtte tot onze gastvrouwen die deze manifestatie mogelijk maakten en steunden.

JvM *april 1991*

Botteldatum ten grave gedragen

De begrafenis van de botteldatum was het grootste mediagebeuren in de geschiedenis van de Objectieve Bierproevers. Nadat onze voorzitter een overzicht gaf van de belangrijkste gebeurtenissen van het voorbije bierjaar werd onze botteldatum officieel begraven.

De doodskist wordt binnengedragen

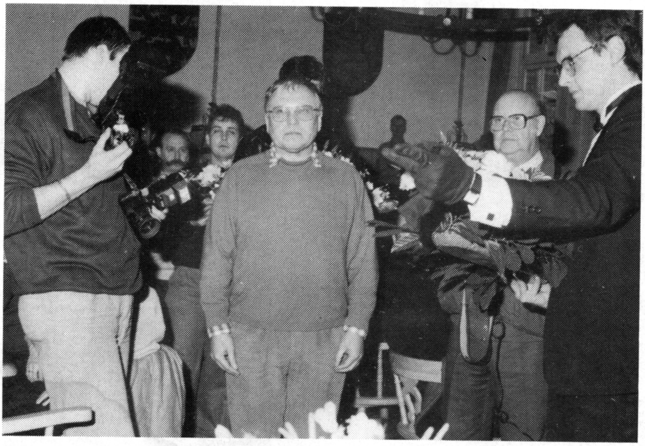


De laatste rustplaats van de botteldatum

Achter de rug: Vervolg

In een dramatische toespraak kondigde onze voorzitter de dood van onze Belgische botteldatum aan. Zijn pathetische woorden beroerden de harten van alle aanwezigen en niemand bleef onverschillig bij de uit zijn ziel komende verzuchtingen. Het was alsof hij het niet meer te boven zou komen. De rouwende verenigingen hadden allen een bloemstuk bij dat door de ceremoniemeester op een vakkundige wijze rond de doodskist werd geschikt.

De door de rouwende verenigingen overhandigde bloemstukken worden door de ceremoniemeester op de kist geplaatst.



Onze leden brengen een allerlaatste groet.

Achter de rug: Vervolg

De laatste wachters.

Bij het groeten van de doodskist dienden menige leden een traan te onderdrukken. Van de ceremoniemeester kregen zij nog een laatste aandenken.

Langs deze weg zouden wij de Limburgse Neus willen bedanken voor de perfect georganiseerde begrafenis, en brouwerij Straffe Hendrik voor het ter beschikking stellen van hun infrastruktuur en voor hun zeer hartelijk onthaal. Het gebeuren is werkelijk uitgegroeid tot een echt bierfeest dat de dag daarop bij menigeen nog bitterig nasmaakte.

IN DANKBAARHEID GEDENKEN WIJ

BOTTELDATUM

van onze Belgische etiketten

De plechtige begrafenis had plaats op zondag 17 februari 1991 op de terreinen van brouwerij Straffe Hendrik te Brugge.

De Objectieve Bierproevers
De Limburgse Neus
Wie niet drinkt sterft
Onder 't Schuim
De Dolle Proevers
Waregem leeft
De Verlichte Biergeesten
't Brouwershuis
De Objectieve Proefajuinen
De Heikantse Bierliefhebbers
Camra
Pint

danken U voor uw steun en diepe medeleven in hun rouw.

Jaren hebben we gestreden om U, Botteldatum, de nodige erkenning te geven. Het lukte, U bruiste van aktiviteit, op meer en meer bieretiketten konden we U vinden. U scheen een lang leven tegemoet te gaan. Maar het mocht niet zijn.

Op 8 december 1990 verdween U, ten gevolge van Europese richtlijnen die ons werden opgedrongen.

Botteldatum, we zullen U missen. U was een goede vriend op zovele bieretiketten.

Met uw heengaan is een wezenlijk deel van onze Belgische bierkultuur verloren gegaan.

De Objectieve Bierproevers en al hun samenwerkende verenigingen zullen alles in het werk stellen om U te laten verrijzen uit uw as.

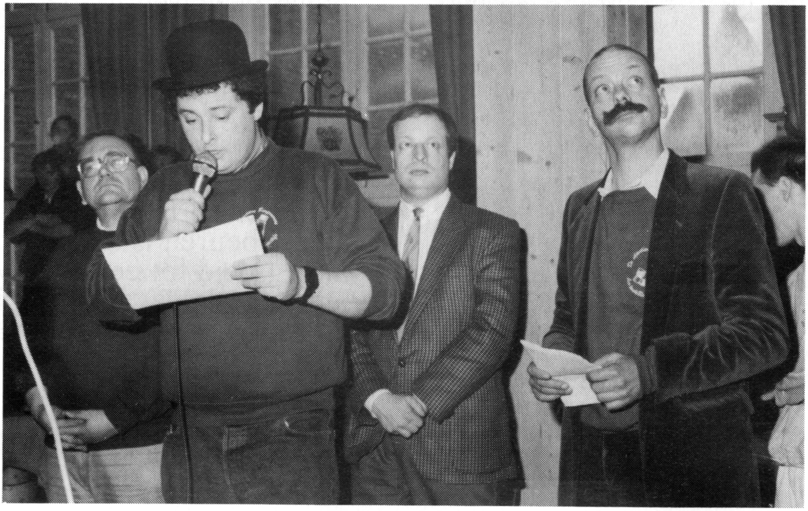
Dierbare vrienden, geheel onverwachts ben ik heengegaan, gedenk mij en tot weerziens.

Druk : Boerenbelang, Neerstraat, Tessenderlo

Uit het leven heengaan
wekt vertrouwen op weerzien.

Jaaroverzicht 1990

Dit jaaroverzicht werd uitgebreid toegelicht op de jaarlijkse informatie-avond (17 februari jl.)



Voorzitter Peter Crombecq en vice-voorzitter Dirk Van Dyck brengen verslag uit over de belangrijkste biergebeurtenissen van het voorbije jaar

1990 in cijfers

In het jaar 1990 detecteerde onze vereniging 1193 verschillende etiketten op de markt waarvan 696 (58%) origineel. Er zijn ons 164 nieuwe bieren bekend waarvan 73 origineel. Er verdwenen 57 bieren waarvan 32 origineel. De meest succesvolle biersoorten zijn vooral de alcoholarme en -vrije bieren (+50%) maar ook tripels (+10%) en witbieren (+15%). Er verdwenen 3 brouwerijen (Allard, Isebaert en Gielen), er kwamen er 3 bij (Eikenhof te Durbuy, Caracole te Namen en De Teut te Neerpelt) en er zijn er 3 in oprichting (St. Niklaas te Willebroek, Roberg te Westouter en Brasserie d'Avignon te Nîmes).

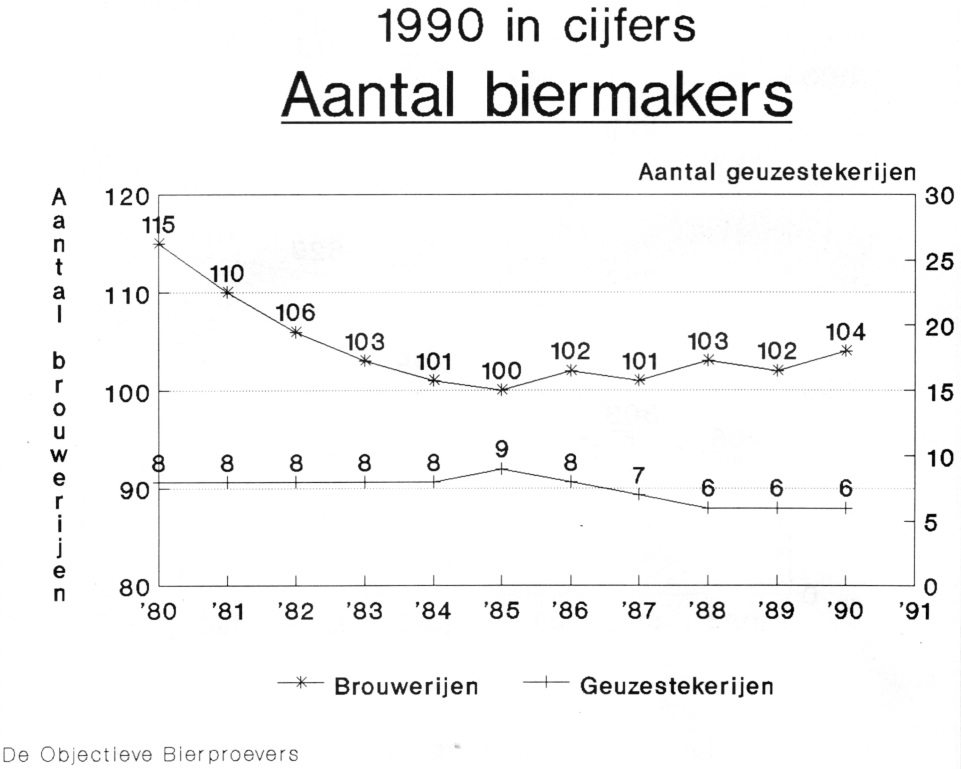
Belangrijkste gebeurtenissen

De belangrijkste gebeurtenissen van 1991 zijn:

- enerzijds het feit dat oude traditionele brouwerijen verdwijnen en met hen ook de traditionele biersoorten, anderzijds het feit dat er toch nog altijd nieuwe brouwerijen bijkomen

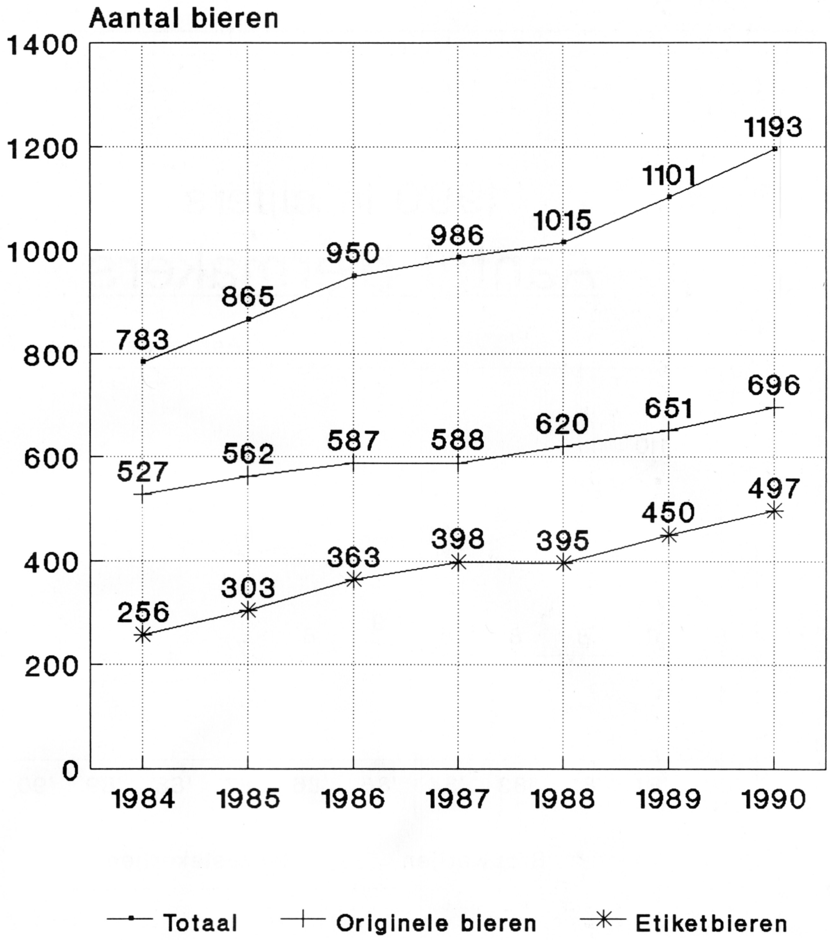
Achter de rug: Vervolg

- de oprichting van de Europese BierConsumenten Unie (EBCU)
- het feit dat er elk jaar verenigingen bijkomen die zich inzetten voor de Belgische biercultuur, er zijn reeds 10 verenigingen die samenwerken met OBP
- de oprichting van de Vereniging van Belgische BierJournalisten (VBBJ)
- de verandering aan de wet op de voorverpakte voedingswaren (botteldatum wordt verboden)



1990 in cijfers

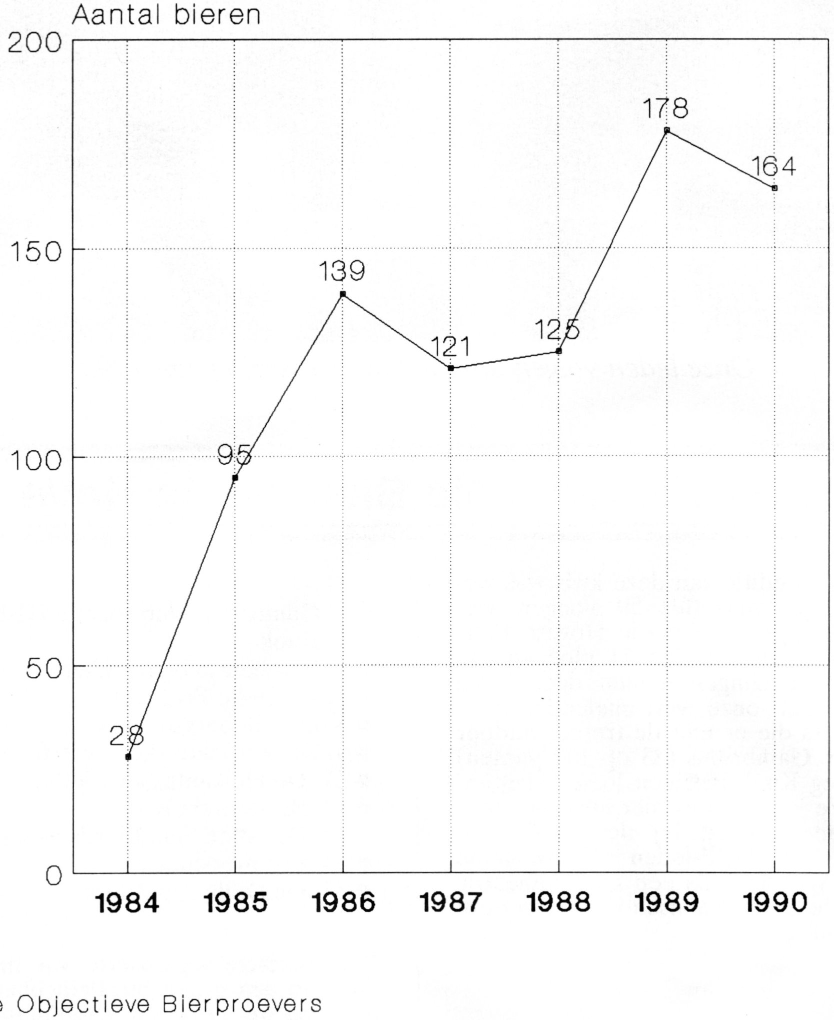
De evolutie van het aantal bieren



(Bron: Bierjaarboek)

1990 in cijfers

Evolutie van het aantal nieuwe bieren



Onze leden volgen aandachtig het verslag van 1990

De internationale Bierkwis te Hove

De vijfde editie van deze kwis was wederom een voltreffer. 59 ploegen streden voor de felbegeerde Hovese Bierpot. Niet minder dan 11 ploegen van onze verenigingen namen deel. Toch waren het onze verzamelende spitsbroeders die er met de trofee vandoor gingen. Gambrinus (83 op 100 punten) versloeg Knok met een losse tweepunter. We kunnen ons hier enigszins mee verzoenen omdat bij de Gambrinusploeg ook OBP-leden zijn waarvan Marc Weyers zelfs een gediplomeerde bierproever is. Rangschikking van onze ploegen:

● 1. Gambrinus club (beetje OBP)	83
● 2. Knok	81
● 3. Berchemse bierdrinkers	78
● 5. De Dolle Proevers	75
● 8. De Limburgse Neus	74
● 9. De Verlichte Biergeesten	71
● 21. De Heikantse Bierliefhebbers	63
● 43. Brouwershuis 1	51
● 44. De Anonieme Bierdrinkers	51
● 54. Brouwershuis 2	41
● 56. De Dolle Proefsters	38

Deze perfecte organisatie was in handen van een groep bierliefhebbers die ooit nog wel eens een vereniging gaan oprichten met de naam 'De Hoofse Gaffel'.

Biersprokkels

KROEDELS of wat je zoal in kroegen hoort verkondigen, cafépraat dus.

GREEN PALM, tiens, een alcohol-arm geval, een groentje. Zouden ze met de feestdagen dan ook een DOBBELE GROENE PALM brouwen?

N*a ettelijke blauwe chimays, zegt THE CHIMAY VOICE: het is spijtig dat ik zo zat ben, anders zou ik er nog ene drinken. Maar als nu de hond driemaal blaft, bestel ik toch nog ne laatste. Alles bleef stil, zelfs de poes miauwde niet. Frank is met de staart tussen zijn p benen stilletjes weggegaan, zonder een blauwe geweetwel. Misschien, dat hij bij zichzelve dacht, met alle chimays, maar niet met den dezen.*

Renéke BASS vertelde: vroeger ging ik naar de bergen op vakantie.Nu niet meer, ik kan niet zo goed meer klimmen, de oude dag,...Maar nu vraag ik BASSJES MET BERGEN SCHUIM en die kan ik nog goed baas.

E*en petfles CHRISTMAS DE RYCK in een rieten mandje, een echt anachronisme. Het enige voordeel van een petfles : het etiket is er gemakkelijk af te rukken, aldus de etiketboys.*

Onze hond drinkt slechts één bier, het is een zeer speciaal bier, amberkleurig, niet al te sterk van alcohol. Elke lege fles die hij ervan vindt, komt in zijn bezit. Zenuwachtig bijt hij de draaistop eraf en likt en likt de kletskes op; ik doe er mijn pet voor af, hoe onze hond met een petfles Christmas De Ryck tevreden kan zijn. Jammer,dat we hem enkel tijdens de feestdagen dit plezier kunnen gunnen.Bier in petflessen kan je niet bewaren.

S*traffe beweringen: IK ZOU WILLEN TROUWEN MET EEN TAPKRAAN - IK BEN VANDAAG ZOT ZAT GETRACTEERD - BIER MAG NIET KOUD GEMAAKT, LETTERLIJK NOCH FIGUURLIJK.*

De gerechtelijke politie kwam ermee af: een fles GOUDEN CAROLUS met een WHITBREAD kroonkurk. Komt dat allemaal door INTERBREW vroegen ze; ze hadden graag geweten of ze nu een Whitbread of een Gouden Carolus achter hun kiezen zouden slaan. Ze hadden erover zitten kniezen, maar daar het bewuste flesje uit een blauwe whitbreadbak gehaald was,bleek er geen vuiltje aan de lucht, ze kwamen het echter voor alle zekerheid eens nachecken

I*k word hier wel goed verzorgd en regelmatig ververst,zegt Renéke Bass,aan zijn Bass lurkend;ik had net een nat bierviltje door een droog vervangen, zijn Bassje werd drooggelegd.*

Bestel je in de middeleeuwse kelders van de Antwerpse PELGROM een BOLLEKE, dan krijg je helemaal geen DE KONINCK,maar een PELGROM-BOLLEKE, en wat het originele bier is ,daar heb je het raden naar.

Sprokkels: Vervolg

Een Hollander bestelde me een LECHOUFFE,hij was beter bij de koe in de wei gebleven, ZIJN melk lust hij rauw.

Ja, met LACHOUFFE zijn er problemen in sommige cafés. Wanneer je dit kaboutertjesbier heel jong drinkt, kan het bier weleens lambiekachtig overkomen, natuurlijk niet qua smaak, maar meer qua uitzicht;in het begin van het jaar, verkochten we zo'n jonge Chouffe van 't vat.Op de prijslijst hadden we in potlood LAMBIEK geschreven, nu vroegen er klanten of die kabouters soms in het Pajottenland gemaakt werden.

En, vroegen we hem, hoe smaakt het bier van de week? We hadden al gemerkt dat het hem helemaal niet beviel. "Tja,hoe zou ik het zeggen", begon hij aarzelend, doch objectief, en toen rolde het uit zijn mond: "begin en einde smaken hetzelfde, de voorsmaak is zoet, de tussensmaak en de smaak van de hoofdsmaak is ook zoet te noemen, wat de nasmaak van de hoofdsmaak en de smaak van de nasmaak betreft, kan ik niet anders dan zoet zeggen, ik heb gezegd". Allicht heb ik wat voor- en nasmaken van de hoofdsmaak,aroma en afdronk niet kunnen noteren; het was meer een smaakspraakwaterval.

Hoezo, geen bananenbier meer? "Nee, ze zijn tegenwoordig te krom om in de flessen te doen."

Wat, STEENDONKSE gemengd met KRIEK? Voor mij een pure kriek, zonder steentjes.

Tiens, hoe hoger de alcohol, hoe hoger je moet schenken, zei een klant terwijl ik een WESTVLETEREN ABT van op een halve meter afstand in het glas richtte. De enige manier om een schuimende abt te kunnen schenken.

Een loecht birreke oem loecht te weurre, hedde zoe iet vor madam? Gef daanders mor nen Boesch,zenne.

Het is een vrolijk gezelschap, iedereen drinkt bier. Toch is er één persoon die de regel bevestigt en bij elke ronde een thee bestelt. Hij krijgt vlug een troetelnaampje: THEEZAK.

Een HOEGAARDSE voor mij, "een witte ?", "ja, of bestaat er soms ook al een groene ?"

Een uiterst gevaarlijke fles zal worden geopend, de mensen aan de toog kijken angstig toe en Dirk zegt doodleuk: "ja mensen, en voor het ontkurken van dit superknallend bier vragen we 20 frank bibbergeld".

Hoe weet een cafébaas van welk jaar precies een oude blauwe CHIMAY is? Wel, hij likt eens aan het stopje, dan is het jaartal op de verroeste kroonkurk beter leesbaar, en vandaar de uitdrukking: likt er eens aan.

Van 06-80 was die BRIGAND, althans volgens de aanduiding op de kurken stop. Maar, hoe kan dat nu, Brigand is niet ouder dan 1983? Draai de stop eens om: O8-90, zo'n oude was het nu ook weer niet.

Wil je eens iets voor mij tappen? Een OERBIER en een ARABIER tesamen. Dat is een OERA!, "Is het niet eenvoudiger dat ik je een OERAL uitschenk?", "Ook niet slecht, maar volgende keer probeer je die mengeling maar, dat zoete van die oer en dat bittere van dien ara is echt een hoera waard."

Einde-L-ijk l.Bier april 1991

Biertaalstrijdwoordenboek

hl	hectoliter, behoorlijke hoeveelheid voor een zondagnamiddag.
H.W.	hoog water, vloed, gevolg van het nuttigen van een grote hoeveelheid.
Haarkloverij	nietige verschillen opsporen, vitten, muggezifterij, het terecht corrigeren van aangeleverde kopij, etc.
Hamsteraar	actueel: iemand die grote hoeveelheden bier inkoopt om zich te verzekeren van voorraad in tijd van schaarste.
Heautoscopie	waarnemingsillusie waarbij men het eigen lichaam a.h.w. buiten zichzelf ziet, het moment om toch maar géén nieuwe pint te bestellen.
Hef of heffe	verouderde termen voor gist.
Heildronk	toost, voorstellen te drinken op iemands welzijn.
Hoofd	het bovenste deel van het menselijk lichaam, waarvan het geraamte de schedel is en dat meestal door de hals met de romp is verbonden.
Hoofdpijn	pijn in voornoemd lichaamsdeel waarbij soms de wens wordt uitgesproken om de verbinding met de hals maar op te geven!
Hop of hoppe	moerbeiachtige plant (Humulus lupulus), waarvan de vrouwelijke vruchtkegels gebruikt worden om aan het bier een bittere aromatische smaak te geven.
Hopbelvruchtkegel	van de hopplant.
Hopbitter	de uit de hop uitgescheiden bittere stof, lupuline.
Hopextract	vervangingsmiddel van hopbloemen.
Hopkeest	de jonge, als asperges klaargemaakte scheuten van de hopplant.
Hopketel	ketel waarin mout en hop worden gezoden; tegenwoordig veelvoudig vervangen door hopextractketel.
Hoppen	aan het moutaftreksel hop toevoegen.
Hopman	rare verkenner die waarschijnlijk in een brouwerij verdwaald is.
Hopvrouw	zijn echtgenote.

MK *januari 1991*

Lezers schrijven

Proeverijen

Een tijd geleden heb ik zes flesjes Westvleteren 8 gekocht. Ik kreeg van dit bier hoofdpijn. Inmiddels ben ik gaan proeven van het restant (+/- 2 bakken) en O wonder het bier smaakt uitstekend en de hoofdpijn bleef weg. Ook na 2 flesjes. Hoe kan dit ? (mezelf even niet meetellen). Waar blijft de proefsessie van Bokbieren (NL) zoals vorig jaar ? Als alternatief een proefsessie van de oogst aan kerstbieren (B) van 1990.

Emiel Wentzler, St.-Jansteen.

Een proeverij van kerstbieren zal verschijnen in het novembernummer. De bokbierproeverij is eerder materiaal voor Pint-nieuws.

Mark en de glascontainer

Enkele dagen na het ontvangen van 'Den Bierproever' nr. 21 en na het lezen van het artikel 'Marc loopt geen glascontainer meer voorbij' ben ik onder gelijkaardige omstandigheden in het bezit gekomen van 3 flesjes Tongerlo abdijbier (2 volle, 1 ledig). Het ovalen, in de fles ingebrande, etiket is van dezelfde lay-out als het bierkaartje dat ik gisteren op de kop heb kunnen tikken (copie hierbijgevoegd). Van wanneer kunnen deze bierflesjes zijn, ik schat midden jaren zestig. Bestaat er nog een redelijke kans dat dit bier nog te drinken is ? Het bier is wel geweldig troebel. Alle andere informatie over dit bier is van harte welkom.

Hubert Van Mechelen, Hoevenen.

De ouderdom zou kunnen kloppen. Om te weten of het nog drinkbaar is: open het flesje en ruik. Indien er geen afschrikwekkende geuren zich verspreiden is de kans zeer groot dat er een naar porto geurende en smakende delicatesse in het flesje is verborgen.

Begrafenis botteldatum 1

Wij hebben uw rouwkaart/uitnodiging ontvangen. Helaas kwam deze zo laat, dat het niet meer mogelijk was een bestuursdelegatie van onze vereniging naar de persconferentie te zenden. Wij als BAV-bestuur willen vanaf deze plaats onze oprechte deelneming betuigen. Het verdwijnen van de botteldatum van het bieretiket is voor de serieuse bierproever (en gelukkig horen daar ook vele verzamelaars bij) een grote slag. Met name de bieren met een duidelijk herkenbare smaakontwikkeling op fles zijn met de vermelding van een botteldatum zeer gebaat. Wij wensen U en Uw zusterverenigingen veel succes bij de aktiviteiten.

Edo van Bree, secretaris BAV.

Begrafenis botteldatum 2

Onze brouwerij heeft altijd het idee botteldatum gesteund zoals door U voorgesteld. Wij hebben trouwens dit al bewezen door op de kurken van Brigandbier de botteldatum te vermelden. U weet dat voor bieren van meer dan 10 vol.% alcohol het niet verplicht is de houdbaarheid te vermelden. Wij beschikken over een dergelijk bier (Kasteelbier) doch zullen toch de houdbaarheid vermelden gezien onze aankopers in het buitenland dit anders niet zouden aannemen. Wat men zou

kunnen doen: vanaf juni 1991 is met de laser de ultieme verbruiksdatum te vermelden en lotnummer met eronder : gebotteld x maanden ervoor, zodanig dat aldus de botteldatum : dag, maand, jaar gekend is. Wij laten U terzelfdertijd weten dat wij uw brief aan dhr. De Keersmaeker hebben gericht omtrent de botteldatum. Uw derde streefpunt : 'moet het brouwsel op etiket ?' : kan er zeker doorkomen wanneer U genoeg de etiketbieren laakt die het niet willen vermelden. Wij vinden deze eis zeer redelijk en eerlijk tegenover de consument. Wij hopen dat U ermede lukt en steunen U in elk geval.

Luc Van Honsebrouck, gedelegeerd bestuurder, Brouwerij Van Honsebrouck.

Begrafenis botteldatum 3

Met smart vernamen wij het heengaan van de heer Botteldatum. Vanwege de Gambrinusclub, onze gevoelens van diep medeleven.

Ronan Vandermotten en Corinne Crombé.

Begrafenis botteldatum 4

Voor uw verzameling voeg ik hierbij de in Nederland gepubliceerde artikels.

Ik treur met u mee...!

Tony Verhaeghe, Waregem.

Begrafenis botteldatum 5

Bijgaande stuur ik U een artikel wat verscheen in een nederlandse krant 'Trouw'. Wellicht is dit misschien iets voor de rubriek 'Biersprokkels/snippers' in de Bierproever nummer 23. Ik hoop dat ik U door middel van deze brief een dienst heb kunnen bewijzen. Rest mij nog U veel succes te wensen met U notie tegen de 'tenminste houdbaar tot' formule. Ook ik als 'Ollander' ben hier op tegen en hoop dat deze wet cq richtlijn snel verdwijnt om plaats te maken voor de zeer nuttige botteldatum.

F.E. Rosenbaum.

Stof tot nadrinken

In deze rubriek deelt de schrijver U een opinie mee, die hij extra in de verf gezet wil zien.

It's the final countdown

Heden is mij "een gerucht ter ore" gekomen. Geruchten, roddels zijn zelden mooi, maar dit is een roetzwart. Temeer daar het mogelijk nog waar is ook. Dit gerucht vertelde me dat men Louis Cnudde had horen vertellen dat dit jaar het laatste jaar van bierbrouwen in Eine zou zijn. Louis Cnudde zou stoppen.

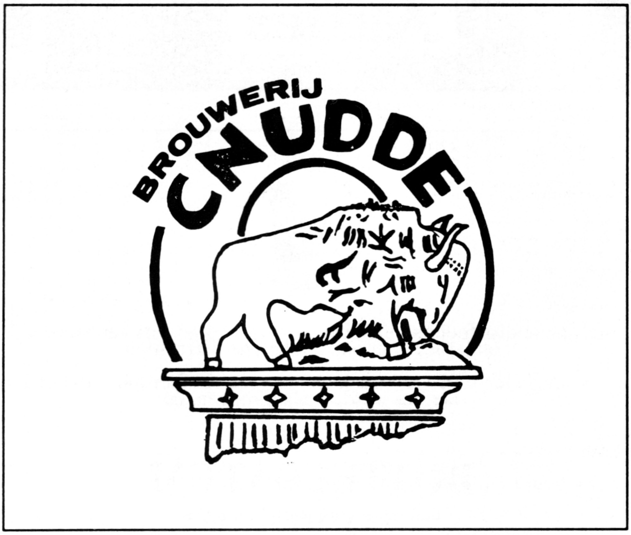
Niemand kan hem dat 'genoegen'ontzeggen. Er is geen enkel ambtenaar, geen één gesyndikeerde werknemer die, gehandicapt en bejaard, nog zou doen wat Louis doet - en kán - : brouwen. In het Jaar van het Bier zaliger gedachtenis schreef Het Nieuwsblad nog "Heel Eine vraagt om kriekbier, Louis Cnudde heeft geen tijd." Al evenmin als geld voor investeren.

Daarom is de brouwerij met het bisonembleem een antiquiteit, een stuk industriële archeologie. Ik heb in mijn bierdrinkersleven Louis tweemaal ontmoet. Een eerste maal op zijn brouwerij, want ik was toen nog zo naïef te veronderstellen dat een brouwerij bier verkoopt. Maar Louis zond ons huiswaarts : hij wil geen vreemden op zijn heiligdom, en trouwens, op dat moment had zijn bottelmachine het al een jaar of twee laten afweten...

Bij de tweede gelegenheid, vrij recent, vertelde Louis ons dat het geen zin heeft te willen concurreren als grote brouwerijen een bak bier laten verkopen (bak inbegrepen) in de 'discount' tegen een prijs waar hij het bier nauwelijks kan voor brouwen. Toch kost zijn lekkere bruine amper 25 frank in het café waar wij praatten.

Bij diezelfde gelegenheid heeft Louis ons zijn ware aard laten zien; toen hij voor "die twiê joengns" een beker kriek liet halen uit de lagertank in de brouwerij. Een bier, twee jaar oud, dat zijn gelijke niet kent, en moordend alcoholisch is. Niks voor Jean-Luc. Onze confraters van 'Onder 't Schuim' konden op hun festival een wat redelijker versie opdienen.

Stof tot nadrinken: Vervolg



Is dit de laatste publicatie van het originele bisonlogo van Cnudde

Enfin, waarom het beschrijven ; 't is toch niet te koop, en wordt allicht niet meer gebrouwen, misschien al evenmin als de bruine, binnenkort. Want er is niemand om over te nemen. Louis' zonen zijn afgestudeerd en werken. Hun kinderen ? Te jong misschien? Maar zitten de scholen als CTL bij prof. Baetslé en KIHO niet vol? Waar zijn al die jonge brouwers? Och, misschien wil Louis ook geen vreemden als opvolgers in zijn brouwerij. Net zomin als de oude brouwer in Dikkele (brij. De Wever), die enige jaren geleden bijna doodging aan het verdriet dat geen één van zijn kinderen wilde overnemen... Welke onnozelaar brouwt er nu nog ?

Dus zal Louis op een dag de cafés vertellen dat ze maar Roman moeten binnenhalen. Of nog iets anders. Op de dag misschien dat dit boekje volstaat met hoerageroep over wéér een jonge brouwer die ergens tussen een mesthoop en een failliete staalfabriek in het zuiden des lands een investering van enige honderdduizenden gedaan heeft in glimmende plexi en inoxvaten, om het Bier der Bieren te brouwen, dankzij het exclusieve gebruik van ultranatuurlijke peren-essence.

En in de 'antiquiteit' in Eine nog een bak voortroest.
Arm Vlaanderen...

JPP *maart 1991*

Akties

Met diepe droefheid melden wij U het heengaan van een wezenlijk onderdeel van onze Belgische biercultuur

op 8 december 1990 verdween, ten gevolge van Europese richtlijnen die ons werden opgedrongen, de

BOTTELDATUM

van onze Belgische etiketten

Delen in droefheid:

De Objectieve Bierproevers
De Limburgse Neus
Wie niet drinkt sterft
Onder 't Schuim
De Dolle Proevers
Waregem leeft
De Verlichte Biergeesten
't Brouwershuis
De Objectieve Proefajuinen
CAMRA
PINT

Graag willen wij deze smart met U delen op een persconferentie die gehouden wordt op zondag 17 februari 1991 op de terreinen van brouwerij Straffe Hendrik, Walplein 26 te Brugge. U wordt verwacht om 17u00 aldaar. De eredienst, die ongeveer een uur duurt, verloopt als volgt:

- *Overzicht van de goede en slechte kanten van bierjaar 1990*
- *Officiële begrafenis 'Botteldatum'*
- *Uitreiking 'Trofee van de Bierproevers' 1991*

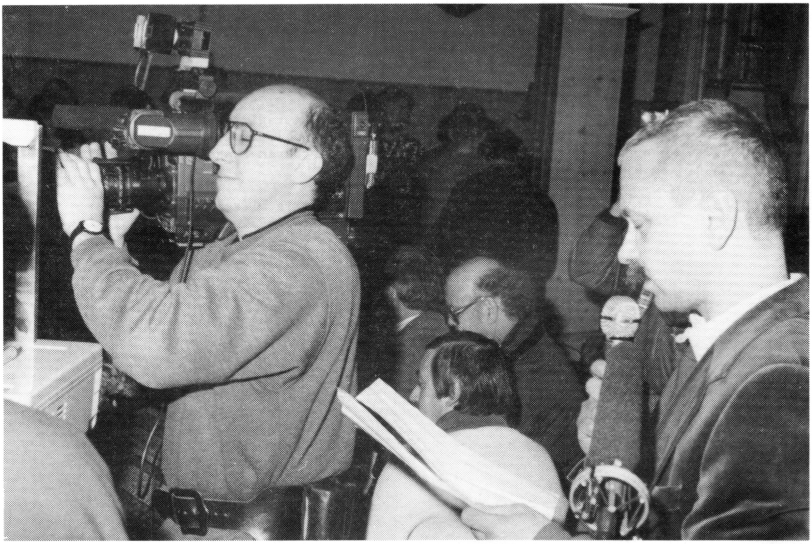
Inderdaad, de begrafenis ronden wij af met een positieve noot. De trofee zal worden uitgereikt aan een persoon, een bedrijf of een vereniging die zich uitzonderlijk verdienstelijk heeft gemaakt in de Belgische bierwereld.

Met deze doodsbrief nodigden we de pers uit voor de begrafenis van de botteldatum op 17 februari 1991

Beslissing botteldatum nog bij Europese Commissie

Reakties

Onze eerste nationale brievencampagne is uitgegegroeid tot een ware internationale protestaktie. Niet alleen de Belgen fotokopieerden de bijgevoegde modelbrief, ook buiten onze grenzen en vooral in Nederland werden de brieven massaal ingevuld en opgestuurd. Onze ministeriële kabinetten werden bedolven onder de protestbrieven. Zowel in België als in Nederland werden er door diverse steunende verenigingen persconferenties gegeven (opvallend was deze van de tot dan toe onbekende bierproeversclub Wolvega uit het noorden van Nederland). Onze eigen persconferen-



De B.R.T.-nieuwsdienst in aktie tijdens de voorlezing van de lijkrede door onze vice-voorzitter

tie te Brugge heeft een nooit geziene ondersteuning gekregen van de pers. De begrafenis van de botteldatum haalde niet alleen het BRT-nieuws, de Nederlandse KRO nam de beelden van het nieuws over en maakte er een reportage van. Onze collega's van Pint hebben ons in deze campagne buitengewoon geholpen. In de openingstoespraak van 'Nederland en zijn bieren' beklemtoonde Pint-voorzitter Patrick Schuerman dat ook in Nederland de botteldatum niet mag verdwijnen. Camra blokletterde in What's Brewing 'De Belgen vechten voor hun unieke gebottelde bieren' en ondersteunt onze aktie volledig.

Administratie van de Handel

1040 BRUSSEL, 25. -3 - 1991
J.-A. De Motstraat 24-26
Tel. : 02/233.61.11
Telefax : 02/230.83.00

Met aandacht heb ik kennis genomen van het ongenoegen van "De Objectieve Bierproevers" over de in rand vernoemde reglementering en haar toepassing op bepaalde biersoorten in verband met de aanduiding van de datum van minimale houdbaarheid op het etiket.

De nieuwe reglementering kwam tot stand in uitvoering van de Richtlijn 89/395/EEG van 14 juni 1989 van de Raad van de Europese Gemeenschappen (Publikatieblad L186 van 30.6.89).

Volgens artikel 6, § 5, van het koninklijk besluit van 13 november 1986 was het aangeven van de datum van minimale houdbaarheid niet vereist bij :

j) bier, dat zichtbare levende gistcellen bevat, hetzij door niet te filtreren, hetzij door nagisting in de fles, alsmede zuur bier;

k) voedingsmiddelen waarvan de minimale houdbaarheid meer dan achttien maanden bedraagt, met uitzondering van de conserven.

Bij de laatste vernieuwing van de reglementering werd ervoor gezorgd de bepalingen van artikel 6, § 5, volledig in overeenstemming te brengen met de EEG-Richtlijn, zodat de hierboven aangehaalde punten j) en k) niet langer bleven bestaan.

Aldus is het nodig voor de speciale biersoorten, die voor bewaring in aanmerking komen, op het etiket een datum van minimale houdbaarheid te vermelden. Deze kan volstaan met de vermelding van het jaar wanneer de houdbaarheid meer dan 18 maanden bedraagt.

Het spreekt vanzelf dat het etiket nog andere aanduidingen mag bevatten in verband met de houdbaarheid, teneinde de consument beter in te lichten.

Uw overtuiging dat de diensten van Economische Zaken zouden verklaard hebben dat dergelijke bijkomende informatie in de toekomst zou verboden zijn berust zeker op een misverstand en op dit gebied wens ik U alle geruststelling te geven.

Met de meeste hoogachting,

De Minister van Economische
Zaken en het Plan,

W. CLAES.

De brief van Minister Claes van Economische zaken: **erg dubbelzinnig** *(uit de brief werd de aanhef verwijderd).*

1040 BRUSSEL, de

MARIA THERESIASTRAAT 1
Tel. 02 / 211 06 11

DE STAATSSEKRETARIS
VOOR EUROPESE ZAKEN EN LANDBOUW

Ik heb uw brief van 14 februari ll. betreffende de etikettering van speciale bieren goed ontvangen.

Ik ben mij goed bewust van de implicatie van de regels inzake de houdbaarheidsdatum, zoals bepaald door richtlijn 89/395 inzake de etikettering van levensmiddelen, voor de Belgische speciale bieren.

Als vertegenwoordiger van de Belgische regering in de Raad Interne Markt heb ik tijdens de onderhandelingen over richtlijn 89/395 ervoor gepleit dat sommige speciale bieren onder die produkten zouden vallen die geen melding van de houdbaarheidsdatum op het etiket behoeven. Dit standpunt werd evenwel niet aanvaard door de Raad.

Op voorstel van de Belgische delegatie heeft de Raad evenwel naar aanleiding van de goedkeuring van de richtlijn in een verklaring gesteld dat de dateringsregels voortvloeiend uit de basisrichtlijn 79/112 mogelijkerwijs niet passen voor zekere bieren van lange houdbaarheid. De Raad vroeg derhalve de Europese Commissie dit probleem te onderzoeken en hierop, zo nodig, een antwoord te vinden ten laatste 18 maanden na de notificatie van richtlijn 89/395.

De datum van notificatie van richtlijn 89/395 was 23 juni 1989. Dit betekent dat de termijn waarin de Europese Commissie de zaak moest onderzoeken, verstreken is.

Met verwijzing naar de verklaring in de Raad, vraag ik aan de Europese Commissie of zij deze kwestie heeft onderzocht en of er geen aanleiding toe bestaat hierop een antwoord te vinden, zoals gesteld in deze verklaring.

Ik zal niet nalaten U op de hoogte te houden van de verdere evolutie in dit dossier.

Met achtingsvolle groeten,

P. DE KEERSMAEKER

De brief van Staatssecretaris De Keersmaeker van Landbouw en Europese Zaken: **toch nog een mogelijkheid** *(uit de brief werd eveneens de aanhef verwijderd).*

Chronologisch verslag

- februari 1991: start van onze nationale brievencampagne
- 17 februari: begrafenis van de botteldatum
- 25 maart 1991: antwoord van Minister Claes van economische zaken. De Minister bevestigt de Wet en voegt er geen nieuwe informatie aan toe; de Minister is wel erg onduidelijk over welke informatie er mag aan toegevoegd worden; OBP zendt een meer direkte en ondubbelzinnige brief terug naar de Minister;
- 5 april 1991: antwoord van Minister De Keersmaeker. De Minister zegt dat de Europese richtlijn werd goedgekeurd maar dat er dient onderzocht te worden of er geen uitzondering kan ingebouwd worden voor bieren met hergisting op fles en zure bieren. Dit onderzoek diende te gebeuren door de Europese Commissie binnen de achttien maanden na de datum van notificatie (23 juni 1989). Dit betekent dat de termijn is verstreken zodat een antwoord dient verwacht te worden. De Minister laat weten dat hij bij de Europese Commissie zal informeren.
- april 1991: OBP vormt een bierlobby. Zowel onder de nationale als de Europese excellenties wordt gezocht naar diegenen die zich de Belgische biercultuur willen aantrekken. Wij wensen deze lobby gevormd te hebben in mei.

Verdere akties

Allereerst willen we onze lobby in gang zetten. We willen de Heren Volksvertegenwoordigers zo volledig mogelijk informeren en hen vragen te interpelleren op zowel nationaal als Europees vlak. Bovendien hebben wij een brief geschreven naar de verantwoordelijke E.E.G.-commissaris namelijk de vice-voorzitter van de Europese Commissie de Heer Bangemann. Tegelijk nemen wij eveneens kontakt op met onze permanente vertegenwoordigers bij de EEG. In afwachting kan U blijven brieven sturen maar ditmaal rechtstreeks naar de commissaris:

Europese Commissie
t.a.v. de heer Bangemann
Vice-voorzitter
Berlaimontgebouw
Wetstraat
1040 Brussel

Trofee van de Bierproevers

Voor de tweede maal in de geschiedenis van OBP werd de trofee uitgereikt aan een persoon, bedrijf of vereniging die zich uitzonderlijk verdienstelijk heeft gemaakt voor de Belgische biercultuur. Deze prestigieuze trofee, de belangrijkste in België, werd ditmaal uitgereikt aan één van onze samenwerkende verenigingen: De Limburgse Neus. Deze vereniging kreeg de trofee omdat ze op regionaal vlak een reeks aktiviteiten ontplooit die ten volle de biercultuur ondersteunen. Meer dan 100 leden konden deelnemen aan niet minder dan 50 aktiviteiten gaande van brouwerijbezoeken over koken met bier tot deelname aan bierkwissen enz... 16 bierproefavonden, een Bier van de Maand in talrijke Looise (en omgeving) bierhuizen, de Limburgse bier-2-daagse met zijn meer dan 4.000 bezoekers, 6 gediplomeerde Bierproevers, kroegentochten en een eigen biertijdschrift zijn nog andere wapenfeiten. De vereniging heeft zich volledig geïntegreerd in het sociale en culturele leven van Tessenderlo. Bovendien bestaan ze dit jaar 5 jaar, een prachtig jubileum. De onderscheiding werd in Brugge onder een staande ovatie overhandigd aan de duidelijk ontroerde voorzitter René Heselmans die in zijn wederwoord beklemtoonde dat het niet alleen een stimulans is voor zijn vereniging maar dat het ook een hart onder de riem zou moeten zijn van alle andere bierverenigingen om de Belgische biercultuur te blijven promoten.

Een groots trofee voor een waardig winnaar.

Onder ruime belangstelling van de pers overhandigde Peter Crombecq de trofee van de Bierproevers aan René Heselmans, voorzitter van de Limburgse Neus

Verdwijnende brouwerijen

Op korte termijn verdwenen (of stopten) in België niet minder dan 6 brouwerijen. Bovendien denken enkele aan stoppen (o.a. Cnudde). Dit is veel meer dan er bijkomen. Bovendien zijn er kleine familiale en traditionele brouwerijen bij die een rijkdom aan biersoorten produceerden. In Nederland groeit de biercultuur zienderogen, bij ons gaat hij kapot. De taken van onze verenigingen en haar leden worden alsmaar moeilijker en nobeler. Wij moeten trachten zoveel mogelijk mensen er toe te bewegen eens iets anders te proberen dan pils en alcoholvrij bier. De Belgen moeten eens teruggrijpen naar de traditionele Belgische streekbieren en de smaakloze buitenlandse bieren laten vallen. Geen enkel ander land ter wereld heeft zo'n smakenrijkdom als België. Deze rijkdom brokkelt gestadig af tot we nog enkel de keuze hebben tussen de smaakloze pils en het naar kaf smakende alcoholvrije vocht dat men onterecht bier noemt. Onze samenwerkende verenigingen doen met hun bierfestivals pionierswerk. Samen bereiken we elk jaar meer dan 20.000 mensen die telkens opnieuw gecharmeerd geraken door het geselekteerde aanbod. Het promoten van onze typische en traditionele brouwerijen is één van onze belangrijkste taken van onze verenigingen, en wij moeten dit blijven volhouden.

Europese samenwerking voor het Tsjechisch bier.

Als samenwerkende vereniging van OBP en daarmee ook lid van de EBCU, hebben De Dolle Proevers besloten gehoor te geven aan de oproep van onze Engelse collega's Camra. We stuurden evenals Camra een brief aan de Tsjechoslowaakse president Vaclaf Havel om onze bezorgdheid uit te drukken omtrent het voortbestaan van de traditionele "Budvar" Brouwerij.

Deze brouwerij die met de Amerikaanse Anheuser Bush brouwerij een jarenlange strijd uitvocht omtrent het recht op de benaming "Budweiser" is met sluiting en overname bedreigd.

Antwoord (zie bijgevoegde brief) van het presidentieel kabinet kwam al vlug, met de mededeling dat men alles in het werk stelde om deze Tsjechoslowaakse brouwerij te behouden.

Wij ervoeren deze mededeling als een aangename geruststelling en hopen dat Budvar nog een mooie Europese toekomst beschoren is.

Akties: vervolg

KANCELÁŘ PREZIDENTA
ČESKÉ A SLOVENSKÉ FEDERATIVNÍ REPUBLIKY
Economic Section

Ing. Jaromír Novotný
tel. 3119272
2101/3255

fax 3112281

Thank you for your letter to Mr. president Havel. As far as concerns the Budvar brewery, our office is taking care about this dealings. In any case the brewery will not be sold. Czechoslovak side is dealing now about the rights for trade marks "Budweiser", all over the world. It is possible that both sides will cooperate in future. May be, that Anheuser Busch and Budvar will build a new brewery. But it is out of any question, that Budvar could change the procedure of preparing the beer. I can assure you that the original beer "Budvar" with it´s specific taste, will continue to be produced in a greater quantity. But not only Budvar, also other classic Czech beers will be preserved.

Sincerely yours

Sam Croonen, Voorzitter De Dolle Proevers.

Uit de bestuurskamers

Algemene vergadering van 20 januari 1991

- 1. De Resultatenrekening 1990 en de Begroting 1991 werden goedgekeurd.
- 2. Oude nummers van Den Bierproever zullen worden bijgemaakt en zullen worden aangeboden via Den Bierproever (nvdr.: nog niet bestellen, er komt een aankondiging in Den Bierproever).
- 3. De Dag van de Kleine Brouwerijen zullen we wel organiseren en deze gaat door op 12 mei 1991 te Charleroi. Bekendmaking zal gebeuren via de pers.
- 4. De te volgen strategie rond het gevecht voor de botteldatum werd vastgelegd (nvdr.: reeds verschenen in vorige en deze Bierproever).
- 5. De inhoud van de persconferentie van 17 februari werd vastgelegd.
- 6. Beslist werd met unanimiteit van stemmen de 'Trofee van de Bierproevers' uit te reiken aan 'De Limburgse Neus'.
- 7. Beslist werd om jaarlijks door middel van een fotogalerij het bestuur voor te stellen aan onze leden.

Redactieraad van 20 januari 1991

- 1. De kleur van de kaft wordt opnieuw 'bier'-geel.
- 2. Proeverijen van bieren zullen we publiceren rekening houdend met het seizoen (vb.: kerstbieren in het winternummer, oud bruinbieren in het lentenummer).

EBCU

Zoals onze leden reeds weten hebben OBP, Pint en Camra samen de Europese BierConsumentenUnie opgericht. Deze samenwerking heeft reeds vele vruchten opgeleverd. In de schoot van deze vereniging hebben wij reeds meermaals verklaard dat een verruiming naar andere landen toe belangrijk is. Tot nog toe zijn ons echter nog geen verenigingen bekend die dezelfde doelstellingen nastreven als de onze. Tot de EBCU (geadresseerd aan Pint) een brief kreeg van de 'Bunderverband mittelständischer Privatbrauereien', een vereniging van meer dan 800 kleine en middelgrote brouwerijen van Duitsland (en aldus de grootste brouwersvereniging ter wereld). Deze vereniging reageert op artikels die verschenen waren in de Duitse pers rond de oprichting van de EBCU. Zij steunen ons initiatief ten volle omdat zij menen dat dit de ondersteuning van de traditionele en kleine brouwerijen en hun streekgebonden bieren ten goede zal komen. Bovendien worden zij met een ernstig accijnsprobleem opgezadeld, iets waar we op Europees vlak eveneens aktie voeren. Zij stellen vervolgens voor om in Duitsland een consumentenvereniging in het leven te roepen met dezelfde doelstellingen als de EBCU zodat deze zich ook kan aansluiten. Deze vraag wordt voorgelegd aan de volgende vergadering van de EBCU.

Vlnr,vbno, onze bestuursleden: Manu Biront, Peter Crombecq, Dirk Van Dyck, Luc Quintelier, Carl Van de Poel, Michel Kleemans, Leen Boudewijn, Patrick Van Camp, Jacques Van Camp, Marleen De Raedt, Gert De Raedt, Marc Jansen

Aktiviteiten

Agenda

Abdijbierfestival .... 24-25-26 mei
Grenzenloos Bierweekend .... 8 en 9 juni
Bier 2-daagse........................ 15 en 16 juni
Langste dag .... 20 juni
Sublimfeesten........................ 7 juli
Geuze-Toerisme-Tocht........................ 24 augustus
Reserveer alvast:
24-UUR van het Belgisch Speciaalbier .... 7 en 8 september
Kempens Bierfestival........................ 21 en 22 september
Festival der Antieke, Curieuze en Exotische bieren .... 11, 12 en 13 oktober
Heikantse bierfeesten........................ 26 en 27 oktober

Mei, juni en juli zijn de feest- en festivalmaanden. Leden, vergeet Uw lidkaart niet want op de festivals georganiseerd door onze samenwerkende verenigingen kan U telkens rekenen op een verrassing.

Sublimfeesten

Op 7 juli organiseert brouwer Piessens in Temse zijn jaarlijkse Sublimfeesten (nu reeds voor de 4-de maal). Tijdens dit feest zal, in wereldprimeur, de Sublim-light aan de proevers worden voorgesteld. De 'light' zal rond de 5 vol%alc liggen. Een uurtje voor de officiële opening zullen onze leden de gelegenheid krijgen om de brouwerij te bezoeken. Het feest op zichzelf staat natuurlijk borg voor een brok gezelligheid, sfeer, een muziekje, een droogje en natuurlijk een natje. De feesten lopen over twee dagen maar onze leden worden verwacht op zondag 7 juli te 14u00.

Brouwerij Piessens, Oostberg 52, Temse

Het abdijbier festival

BIERHUIS

BIERLAND

EN DE DOLLE PROEVERS

Bieden U op VRIJDAG 24 MEI OM 20 H
ZATERDAG 25 MEI OM 14 H
ZONDAG 26 MEI OM 13 H

HET ABDIJBIER FESTIVAL

9 ABDIJBIEREN VAN 'T VAT!!

BIERHUIS BIERLAND
KORTE NIEUWSTRAAT 28
2000 ANTWERPEN
TEL. 231 23 40

STAMKROEG
DE DOLLE
PROEVERS

Op dit evenement, georganiseerd door Bierhuis Bierland in samenwerking met De Dolle Proevers zullen 9 abdijbieren van het vat geschonken worden. Let wel, we bedoelen wel degelijk abdijbieren gebrouwen door brouwerijen en geen trappisten. Voor de mensen die abdijbieren appreciëren, is dit een uitstekende gelegenheid om ze uitgebreid te proeven. Welke bieren gaan er o.a. geschonken worden:Maredsous 6 (Brij. Moortgat); Floreffe Dubbel (Brij. Lefebvre); Leffe Blond (Brij. Mont Saint Guibert); Postel (Brij. De Smedt); Pater Lieven (Brij. Van Den Bossche); Bornem Tripel (Brij. Bios); Steenbrugge Dubbel (Brij. De Gouden Boom); Kapittel Pater (Brij. Van Eecke) - nog in onderhandeling. Anderen - nog in onderhandeling. De bieren worden vergezeld van abdijkazen en natuurlijk de onvolprezen De Dolle Proevers bierpaté, die op vele van onze aktiviteiten te proeven is. Het festival is voor iedereen vrij toegankelijk.

Aktiviteiten: vervolg

Zaterdag 8 juni: ruil- en verzamelbeurs bierartikelen; verkoop brouwerij-artikelen

Zaterdag 8 en zondag 9 juni: proeven van oude bieren; blindproeven; kennismaking met biersoorten; kaasstand; tombola; levende muziek

Toegang gratis en 2 gratis consumpties voor OBP-ers op vertoon van lidkaart.

5 JAAR
DE LIMBURGSE NEUS

VIJFDE

TESSENDERLO

Buurthuis " 't Goor" • Engsbergen

Zaterdag 15 juni 1991 van 16 u. tot ...
Zondag 16 juni 1991 van 14 u. tot 1 u.

BIERCAFÉ

LIMBURGSE BIEREN
ÉÉNMALIGE BROUWSELS

grote keuze in Belgische kazen
en Limburgse Vlaai
en natuurlijk LIMBURGSE NEUS-bierworst

Kinderhoek voorzien

INKOM GRATIS !

Verantw. Uitg. René Heselmans, Diesterstraat 55 · 3980 Tessenderlo

Aktiviteiten: vervolg

De Objectieve ProefAjuinen

Op Zaterdag 24 Augustus '91 richten wij een

GEUZE-TOERISME-TOCHT

in, met:

- -bezoek aan een geuzebrouwerij,
- -middagmaal (een biergerecht),
- -bezoek aan enkele authentieke cafe's.

We doen dit alles per bus, die vertrekt aan het station van Aalst om 9 u.30, en daar terugkeert omstreeks 20 u.30.

Vooraf inschrijven is verplicht. Dit kan door storting van 300fr. op rek. 737/11 43 420/27 met vermelding "Geuzetocht", voor juli. De totale prijs zal ongeveer 850 fr. bedragen, en wordt daags zelf afgerekend. In de prijs zijn inbegrepen: bus, biergerecht, avondmaal en een platte lambik.

OBP'ers kunnen mee voor 150fr. minder!   Tot dan!

Jos Brouwers' Bierkalender

ARUNDEL (West Sussex) (GB) 17-5-91 t/m 19-5-91: 2nd Yapton Beer Festival. Yapton & Ford Village Hall, B2233, vr 18-23 u, za 11-15 u en 18-23 u, zo 12-15 uur. Info:D.Taylor, 52 Little Breach, Chichester W Sussex PO19 4TY tel. (int) +44 243 773009 (h)

SCHIJNDEL (NL), 18 mei: Ruilbeurs bier- en brouwerijartikelen. Café 't Venneke, Boschweg 61, 11-16 uur.Info: A.v.d.Heijden, tel 04104-78957 of J.Klijnholstz, tel. 04104-98051

BARNSLEY (GB), 24 en 25 mei: Barnsley Beer Festival

ALPIRSBACH (D), 24 en 25 mei: Ruilbeurs FvB. Klosterbräu Alpirsbach. Info: Wolfgang Graumann, Sylviastrasse 16, 4300 Essen tel (int) +49 201 264848

Aktiviteiten: vervolg

ANTWERPEN (B), 24-25-26 mei: Het Abdijbierfestival met 9 abdijbieren van't vat, De Dolle Proevers, café 't Bierland, Korte Nieuwstraat 28
NEERPELT, 25-26 mei: Open deurdagen Brouwerij De Teut, Stationstraat.

IJMUIDEN (NL), 2-6-91: Regionale ruilbeurs brouwerij artikelen.Buurthuis de Dwarsligger, Planetenweg 338., 10 uur.Info: Ab v.d. Meeren tel. (int) +31 2550 34292 (tussen 18 en 20 uur)

BAARLE-HERTOG (NL), 8-6-91 en 9-6-91: Grenzenloos Bierweekend, presentatie van bieren uit binnen- en buitenland. Zaal Olympia. Org.: Bierclub Brouwershuis. Info: Jos v.d.Heyden tel.(int) +31 13 561636

USTI nad LABEM (CSSR), 14-16 juni: 24e Internat. ruilbeurs met vele aktiviteiten. Cultuurhuis.Info enreservering,ook hotelaccomodatie en -coordinatie: Jaroslav Kozak, Masarikova 539/352, 4OO 01 Usti nad Labem. Info: tel.(int) +42 47 65203

TESSENDERLO (B), 15-6-91 en 16-6-91: Bier 2-daagse. Org.Limburgse Neus, zaal 't Goor te Engsbergen-Tessenderlo

ST.PAUWELS (B), 20-6-91: Langste Dag. Org.Verlichte Biergeesten
GREENWICH (GB) 26-6-91 t/m 29-6-91: 13th Greenwich Real Ale Festival. Borough Hall, Royal Hill, London SE10, wo/do 17-23 uur, vr/za 12-23 uur. Info: Dave Sulivan tel.(int) +44 81 6998476

OUDENAARDE (B), 28-6-91 t/m 30-6-91: Adriaan Brouwer bierfeesten.

ETTELGEM (B), 5-7-91 t/m 7-7-91: 't Steedjes feesten in brouwerij 't Steedje

TEMSE (B), 6-7-91 en 7-7-91: Sublimfeesten te Temse

OISTERWIJK (NL) 7 juli: 5e Speciaal Bier Matinée. Voor café La Belle Epoque, De Lind 71.

(NL/B), 13-7-91 t/m 21-7-91 biercruise door Nederland en Belgie. Org.: Waterweg bootreizen. Voorthuizenstr 25, 11O6 DJ Amsterdam. Kosten 525 gldn.

BAMBERG (D), 20-21 en 27-28 juli '91: Biertage, Maximiliansplatz.

PORTSMOUTH (GB), 16-8-91 en 17-8-91: 16th Portsmouth Beer Festival. Guildhall, vr 18.30-23.OO, za 11.OO-15.3O en 18.30-23.00 uur. Admission on ticket only,£4.-/session. Info: Jim Fox tel.(int) +44 705 753031.

LONDON (GB): 13 t/m 17 augustus, Great British Beer Festival, Camra, Docklands London Arena
AALST: 24 augustus, Geuze-toerisme-tocht, Objectieve Proefajuinen

ANTWERPEN (B): 7-9-91 (14-2u) en 8-9-91 (10-22u): 24-UUR van het Belgisch Speciaalbier, Objectieve Bierproevers, Meir 58

O.L.V.-OLEN: 14-9-91 (vanaf 17u) en 15-9-91 (vanaf 14u), 5-de Weekend de Belgische bieren, Genootschap van de Pot, Zaal Boekecheem

GEEL: 21 en 22 september, Kempens Bierfestival, Onder 't Schuim, Stadsfeestzaal, Statiosnstraat

ANTWERPEN: 11,12 en 13 oktober, Festival der Antieke, Curieuze en Exotische bieren, De Dolle Proevers

HEIKANT-BERLAAR: 26 en 27 oktober, Heikantse bierfeesten, Zaal familia, Aarschotsebaan 105

Opgelet Brusselaars,
Vlaams- en Waals Brabanders!

Er zijn in Brussel een paar mensen die ook een bierverenging zouden willen opstarten!

Wie info heeft over eventueel lokaal of al wie zich geroepen voelt, schrijf naar:

De Kelver Dirk

Oude Brusselbaan 42

1600 St. Pieters Leeuw

of

Ponnet Marc

Openveldstraat 125

1080 Brussel

Het moet kunnen, Brussel is tenslotte de geuzestad van België.

De botteldatum op de Belgische bierflesjes is altijd al de trots geweest van onze brouwers. Europese specialisten hebben het aanbrengen van de botteldatum nu verboden. De Objectieve Bierproevers zijn daardoor geschokt. Met veel bloemen en veel bier werd de botteldatum nu uitgeleide gedaan. Foto VCB